叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 7 个章节

1. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000001

2. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000002

3. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000003

4. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000004

5. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000005

6. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000006

7. 宾夕法尼亚荷兰烹饪(pennsylvania Dutch Cooking) 000007

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第1/7页

['kɪsɪn] [werz] [aʊt] ... ['kʊkɪn] - [dəunt]
Kissin wears out ... cookin ' don't
接吻 穿着 出去 ... 烹饪 - 不

接吻会累人.....做饭不会。

['dʒeɪkəbz][æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] [ænd; ənd][hæf][et] [ɔ:l'redi]
Jacob's at the table and half et already
雅各布的 在 这 桌子 和 一半 等 已经

雅各布已经坐在桌旁，而且已经吃了一半了。

['pru:vn] ['resəpɪz] [fɔ:r; fər] [trə'dɪʃən(ə)l]
PROVEN RECIPES FOR TRADITIONAL
已证实 食谱 为了 传统的

传统菜肴的经典配方

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fu:dz]
PENNSYLVANIA Dutch FOODS
宾夕法尼亚州 荷兰语 食物

宾夕法尼亚荷兰食品

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʊkəri]
PENNSYLVANIA Dutch COOKERY
宾夕法尼亚州 荷兰语 烹饪

宾夕法尼亚荷兰烹饪

[ɪn] - [ðə; ði][pleɪn] [sekts] [bɪ'gæn][tu:; tə] [ə'raɪv] [ɪn] ['wɪljəm] ['pɛnz] ['kɑ:ləni] ['si:kɪŋ] [ə; eɪ][lænd]
IN 1683 the Plain Sects began to arrive in William Penn's Colony seeking a land
在 - 这 清楚的 教派 开始 到 到达 在 威廉 宾夕法尼亚大学的 殖民地 寻求 一个 土地
[ʌv; əv] [pi:s] [ænd; ənd] ['plenti] .
of peace and plenty .
的 和平 和 很多 .

1683年，平原教派开始来到威廉·佩恩的殖民地，寻求一片和平富饶的土地。

[ðeɪ] [wɜ:r; wər][ə; eɪ] [mɪkst] ['pi:p(ə)l] ; [mə'reviən] [frʌm; frəm][bəu'hi:miə][ænd; ənd][mə'reiviə; mɔ-] ,
They were a mixed people ; Moravians from Bohemia and Moravia ,
他们 是 一个 混合 人们 ; 摩拉维亚人 从 波西米亚 和 摩拉维亚 ,
['menənaɪt] [frʌm; frəm] ['swɪtsərlənd] [ænd; ənd] ['hɑ:lənd] ,
Mennonites from Switzerland and Holland ,
门诺派 从 瑞士 和 荷兰 ,

他们是混血民族；有来自波西米亚和摩拉维亚的摩拉维亚人，也有来自瑞士和荷兰的门诺派教徒。

[ðə; ði]['ɑ:mɪʃ,'æmɪʃ,'eɪmɪʃ] , [ðə; ði]['dʌŋkə; 'dʌŋkəd] , [ðə; ði] - , [ænd; ənd][ðə; ði] [frentʃ]
the Amish , the Dunkards , the Schwenkfelds , and the French
这 阿米什人 , 这 邓卡德 , 这 - , 和 这 法语
['hju:gəˌnɑ:ts, 'ju:gəˌnɑ:ts] .
Huguenots .
胡格诺派教徒 .

阿米什人、邓克尔人、施文克菲尔德人和法国胡格诺派教徒。

['æftər][ðə; ði] [li:n] ['jɪrz] [ʌv; əv] ['klɪrɪŋ] [ðə; ði][lænd][ænd; ənd] [dɪ'veləpɪŋ] [ðer; ðər]['fɑ:rmz] [ðeɪ]
After the lean years of clearing the land and developing their farms they
后 这 倾斜 年 的 清理 这 土地 和 发展 他们的 农场 他们
[ɪ'stæblɪʃt] [ðə; ði] [pi:s] [ænd; ənd] ['plenti] [ðeɪ] [sɔ:t] .
established the peace and plenty they sought .
已确立的 这 和平 和 很多 他们 寻求 .

经过多年开垦土地、发展农场的艰辛岁月，他们终于获得了梦寐以求的和平与富足。

[ðiːz] ['dʒɜːrmən] - ['spiːkɪŋ] ['piːp(ə)l][wɜːr; wər][ə'rɪdʒənəli] [kɔːld] [ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dɔitʃ] [bʌt; bət]
These German - speaking people were originally called the Pennsylvania Deutsch but
这些 德语 - 请讲 人们 是 起初 称为 这 宾夕法尼亚州 德语 但
[taɪm] [ænd; ənd] ['kʌstəm] [hæv; həv] [kɔːzd] [ðem; ðəm][tuː; tə][biː; bi] [noʊn] [tuː; tə][ˌjuː 'es][æz; əz][ðə; ði]
time and custom have caused them to be known to us as the
时间 和 风俗 有 导致 他们 到 是 已知 到 我们 作为 这
[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] .
Pennsylvania Dutch .
宾夕法尼亚州 荷兰语 .

这些讲德语的人最初被称为宾夕法尼亚德意志人，但随着时间的推移和习俗的变化，我们现在称他们为宾夕法尼亚荷兰人。

[ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [ɑːr; ər][ə; eɪ][hɑːrd] ['wɜːrkɪŋ] ['piːp(ə)l][ænd; ənd][æz; əz] [ðeɪ] [seɪ] , “
The Pennsylvania Dutch are a hard working people and as they say , “
这 宾夕法尼亚州 荷兰语 是 一个 难的 在职的 人们 和 作为 他们 说 , “
[ðem; ðəm] [ðæt] [wɜːrks][hɑːrd] ,
Them that works hard ,
他们 那 作品 难的 ,

宾夕法尼亚德裔人勤劳肯干，正如他们所说，“勤劳的人，

[iːts] ['hɑːrti] .
eats hearty .
吃 爽朗 .

吃得很饱。

” [ðə; ði] ['blendɪŋ] [ʌv; əv]['resəpɪz][frʌm; frəm][ðer; ðər] ['meni] [hoʊm][lændz][ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts]
” The blending of recipes from their many home lands and the ingredients
” 这 混合 的 食谱 从 他们的 许多 家 土地 和 这 原料
[ə'veɪləb(ə)l][ɪn][ðer; ðər] [nuː] [lænd] [prə'duːst] ['teɪsti] ['dɪʃɪz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['hændɪd] [daʊn]
available in their new land produced tasty dishes that have been handed down
可用的 在 他们的 新的 土地 生产 可口 菜肴 那 有 到过 递交 向下
[frʌm; frəm] ['mʌðər] [tuː; tə] ['dɔːtər] [fɔːr; fər] [ˌdʒɛnɝ'eɪʃənz] .
from mother to daughter for generations .
从 母亲 到 女儿 为了 几代人 .

“他们将来自各自家乡的食谱与新家园的食材融合在一起，创造出了美味佳肴，这些菜肴代代相传，由母亲传给女儿。”

[ðer; ðər] ['kʊkɪŋ] [wʌz; wəz]['truːli][ə; eɪ][foʊk][ɑːrt][ri'kwaiərɪŋ] [mʌtʃ] [ɪn'tuːɪtɪv] ['nɑːlɪdʒ] ,
Their cooking was truly a folk art requiring much intuitive knowledge ,
他们的 烹饪 曾是 真的 一个 民间 艺术 需要 很多 直觉的 知识 ,

他们的烹饪真是一门民间艺术，需要大量的直觉知识。

[fɔːr; fər]['resəpɪz] [kən'teɪnd] ['meʒərmənts] [sʌtʃ] [æz; əz] “ ['flaʊər][tuː; tə]['stɪf(ə)n] , ”
for recipes contained measurements such as “ flour to stiffen , ”
为了 食谱 包含 测量 这样的 作为 “ 面粉 到 变硬 , ”

食谱中包含诸如“面粉使面团变硬”之类的计量单位

“ ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] ,
“ butter the size of a walnut ,
“ 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 ,

“核桃大小的黄油，

” [ænd; ənd] “ [lɑːrdʒ][æz; əz][æn; ən]['æp(ə)l] .
” and “ large as an apple .
” 和 “ 大的 作为 一个 苹果 .

”和“像苹果一样大”。

" ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][hæv; həv] [bɪn] [meɪd] [mɔ:r] [ɪg'zækt][ænd; ənd]['stændərdaɪzd] [prə'vaɪdɪŋ]
" **Many of the recipes have been made more exact and standardized providing**
" 许多 的 这 食谱 有 到过 制成 更多的 精确的 和 标准化 提供
[ˌju: 'es][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['ri:dʒən(ə)l] ['kʊkəri] [wi:; wi][kæn; kən][ɔ:l][ɪn'dʒɔɪ] .
us with a regional cookery we can all enjoy .
我们 和 一个 区域 烹饪 我们 能 全部 享受 .

"许多食谱都变得更加精确和标准化，为我们提供了我们都能享用的地区性烹饪。"

[su:ps] [ɑ:r; ər][ə; eɪ] [trə'dɪʃən(ə)l] [pɑ:rt][ʌv; əv] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [dʌtʃ]
Soups are a traditional part of Pennsylvania Dutch cooking and the Dutch
汤 是 一个 传统的 部分 的 宾夕法尼亚州 荷兰语 烹饪 和 这 荷兰语
['haʊswaɪf] [kæn; kən] [ə'pærəntli] [meɪk] [su:p] [aʊt][ʌv; əv] ['eniθɪŋ] .
housewife can apparently make soup out of anything .
家庭主妇 能 显然 制作 汤 出去 的 任何事物 .

汤是宾夕法尼亚州荷兰裔烹饪的传统组成部分，荷兰裔家庭主妇似乎可以用任何食材做出汤。

[ɪf] [ʃi:; ʃi][hæz; həz]['oʊnli][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊər][ʃi:; ʃi][kæn; kən] [stɪl] [meɪk] ['rɪvəl] [su:p] .
If she has only milk and flour she can still make rivel soup .
如果 她 有 仅有的 牛奶 和 面粉 她 能 仍然 制作 里维尔 汤 .

即使只有牛奶和面粉，她也能做出里维尔汤。

[haʊ'evər] , [moʊst][ʌv; əv][ðer; ðər] [su:ps] [ɑ:r; ər] ['stə:diə] ['dɪʃɪz] ,
However , most of their soups are sturdier dishes ,
然而 , 最多 的 他们的 汤 是 更坚固 菜肴 ,

然而，他们的大部分汤品都是比较实在的菜肴。

['hɑ:rti] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [sɜ:rv] [æz; əz][ðə; ði]['meɪdʒər]['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['i:vnɪŋ] [mi:l] .
hearty enough to serve as the major portion of the evening meal .
爽朗 足够的 到 服务 作为 这 主要的 部分 的 这 晚上 一顿饭 .

分量十足，足以作为晚餐的主食。

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['feɪvərɪt] ['sʌmər] [su:ps] [ɪn][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʌntri] [ɪz] ['tʃɪkɪn] [kɔ:rn]
One of the favorite summer soups in the Pennsylvania Dutch country is Chicken Corn
一 的 这 最喜欢的 夏天 汤 在 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 国家 是 鸡 玉米
[su:p] .
Soup .
汤 .

宾夕法尼亚州荷兰裔地区最受欢迎的夏季汤品之一是鸡肉玉米汤。

[fju:] ['sʌndeɪ] [sku:l] ['pɪknɪk] ['sʌpəz] [wʊd] [bi:; bi] [kən'sɪdərd] [kəm'pli:t] [wɪ'ðaʊt] ['gælənz] [ʌv; əv] [ðɪs]
Few Sunday School picnic suppers would be considered complete without gallons of this
很少 星期日 学校 野餐 晚餐 会 是 经过考虑的 完全的 没有 加仑 的 这
['hɑ:rti] [su:p] .
hearty soup .
爽朗 汤 .

如果没有几加仑的这种浓汤，主日学校的野餐晚餐就不算完整。

['meni] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fu:dz] [ɑ:r; ər][ə; eɪ][pɑ:rt][ʌv; əv][ðer; ðər] ['foʊklɔ:r] .
Many of the Pennsylvania Dutch foods are a part of their folklore .
许多 的 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 食物 是 一个 部分 的 他们的 民俗学 .

宾夕法尼亚州荷兰裔的许多食物都是他们民间传说的一部分。

[noʊ] [ʃroʊv] ['tu:zdeɪ] [wʊd] [bi:; bi] [kəm'pli:t] [wɪ'ðaʊt] [reɪzd] ['dəunʌts] [kɔ:ld] " - .
No Shrove Tuesday would be complete without raised doughnuts called " fastnachts .
不 忏悔节 周二 会 是 完全的 没有 提高 甜甜圈 称为 " - .

如果没有被称为"fastnachts"的发酵甜甜圈，忏悔星期二就不算完整。

” [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['meni][foʊk][teɪlz; 'teɪˌliz]['treɪsɪz] [ðɪs] ['kʌstəm] [bæk][tu:; tə][ðə; ði][bɜ:rnt]['ɔfɝɪŋz, 'ɔfrɪŋz]

”	One	of	the	many	folk	tales	traces	this	custom	back	to	the	burnt	offerings
”	一	的	这	许多	民间	故事	痕迹	这	风俗	后退	到	这	烧焦的	供品

[meɪd] [baɪ][ðer; ðər][oʊld] ['kʌntri] ['ænsestərz][tu:; tə][ðə; ði] ['gɑ:dəs] [ʌv; əv] [sprɪŋ] .

made	by	their	old	country	ancestors	to	the	goddess	of	spring	.
制成	经过	他们的	老的	国家	祖先	到	这	女神	的	春天	.

“众多民间传说中，有一个将这种习俗追溯到他们的祖先向春天女神献上的焚烧祭品。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kʌmɪŋ] [ʌv; əv] [ˌkrɪsti'ænəti] [ðə; ði]['kʌstəm] [bɪ'keɪm] [ə'soʊsieɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['i:stər]

With	the	coming	of	Christianity	the	custom	became	associated	with	the	Easter
和	这	未来	的	基督教	这	风俗	成为	联系	和	这	复活节

['si:z(ə)n][ænd; ənd] “ - ” [ɑ:r; ər] ['i:tn] [ɑ:n] [ʃroʊv] ['tu:zdeɪ] [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr] ['lɪvɪŋ] [tu:; tə][nekst]

season	and	“	fastnachts	”	are	eaten	on	Shrove	Tuesday	to	insure	living	to	next
季节	和	“	-	”	是	吃	在	忏悔节	周二	到	保证	活的	到	下一个

[ʃroʊv] ['tu:zdeɪ] .

Shrove	Tuesday	.
忏悔节	周二	.

随着基督教的传入，这一习俗与复活节联系起来，人们在忏悔星期二吃“fastnachts”（一种油炸甜饼），以确保能活到下一个忏悔星期二。

[jʌŋ] ['dændɪlaɪən] [gri:nz] [ɑ:r; ər] ['i:tn] [ɑ:n] ['mɔ:ndi] ['θɜ:rzdeɪ] [ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə] [rɪ'meɪn] [wel]

Young	dandelion	greens	are	eaten	on	Maundy	Thursday	in	order	to	remain	well
年轻的	蒲公英	青菜	是	吃	在	濯足节	周四	在	命令	到	保持	出色地

[θru:'aʊt] [ðə; ði] [jɪr] .

throughout	the	year	.
自始至终	这	年	.

人们在圣周四食用嫩蒲公英叶，以求全年保持健康。

[ðə; ði] ['krɪsməs] ['si:z(ə)n][ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['bɪzi:st] [taɪmz][ɪn][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kɪtʃɪn] .

The	Christmas	season	is	one	of	the	busiest	times	in	the	Pennsylvania	Dutch	kitchen	.
这	圣诞节	季节	是	一	的	这	最繁忙	时代	在	这	宾夕法尼亚州	荷兰语	厨房	.

圣诞节期间，宾夕法尼亚州荷兰裔家庭的厨房是最繁忙的时期之一。

[fɔ:r; fər] [wi:ks] [bɪ'fɔ:r] ['krɪsməs] [ðə; ði] [haʊs] [ɪz] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [smel] [ʌv; əv]['ɑ:mənd] ['kʊkiz]

For	weeks	before	Christmas	the	house	is	filled	with	the	smell	of	almond	cookies
为了	周	前	圣诞节	这	房子	是	已填	和	这	闻	的	杏仁	曲奇饼

,

,

,

圣诞节前的几周，屋子里都弥漫着杏仁饼干的香味。

['ænɪs] ['kʊkiz] , - , - ['krɪsməs] ['kʊkiz] , ['wɔ:lnʌt] ['kɪsɪz] , [fɛfɝnəs] ,

anise	cookies	,	sandtarts	,	Belsnickle	Christmas	cookies	,	walnut	kisses	,	pfeffernusse	,
八角	曲奇饼	,	-	,	-	圣诞节	曲奇饼	,	核桃	吻	,	胡椒粉	,

[ænd; ənd] ['ʌðər] [trə'dɪʃən(ə)l] ['kʊkiz] .

and	other	traditional	cookies	.
和	其他	传统的	曲奇饼	.

茴香饼干、沙挞、贝尔斯尼克圣诞饼干、核桃吻、胡椒饼干和其他传统饼干。

[nɑ:t][dʒʌst][ə; eɪ] [fju:] [ʌv; əv][wʌn][kaɪnd][bʌt; bət]['dʌzənz][ænd; ənd]['dʌzənz] [ʌv; əv] ['meni] [kaɪndz][ʌv; əv]

Not	just	a	few	of	one	kind	but	dozens	and	dozens	of	many	kinds	of
不是	只是	一个	很少	的	一	种类	但	几十个	和	几十个	的	许多	种类	的

['kʊkiz] [mʌst; məst][bi:; bi] [meɪd] .

cookies	must	be	made	.
曲奇饼	必须	是	制成	.

不仅要制作少量一种饼干，而是要制作几十种甚至几十种不同种类的饼干。

[ðer; ðər][mʌst; məst][biː; bi] ['plenti] [fɔːr; fər][ðə; ði][ɪn'dʒɔɪmənt][ʌv; əv][ðə; ði]['fæməli][ænd; ənd] ['meni]

There	must	be	plenty	for	the	enjoyment	of	the	family	and	many
那里	必须	是	很多	为了	这	享受	的	这	家庭	和	许多

['hɑːlədeɪ] ['vɪzɪtər] .

holiday	visitors	.
假期	访客	.

这里一定有很多东西可以供一家人和众多度假游客尽情享受。

[rɪ'gɑːrdləs] [ʌv; əv][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv][ðə; ði] [jɪr] [ɔːr][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv][ðə; ði][deɪ][ðer; ðər][ɑːr; ər][paɪz] .

Regardless	of	the	time	of	the	year	or	the	time	of	the	day	there	are	pies	.
不管	的	这	时间	的	这	年	或者	这	时间	的	这	天	那里	是	馅饼	.

无论一年中的哪个季节，无论一天中的哪个时间，都能吃到馅饼。

[ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [iːt] [paɪz][fɔːr; fər] ['brekfəst] .

The	Pennsylvania	Dutch	eat	pies	for	breakfast	.
这	宾夕法尼亚州	荷兰语	吃	馅饼	为了	早餐	.

宾夕法尼亚州的荷兰裔居民早餐吃馅饼。

[ðeɪ] [iːt] [paɪz][fɔːr; fər] [lʌntʃ] .

They	eat	pies	for	lunch	.
他们	吃	馅饼	为了	午餐	.

他们午餐吃馅饼。

[ðeɪ] [iːt] [paɪz][fɔːr; fər] ['dɪnər] [ænd; ənd] [ðeɪ] [iːt] [paɪz][fɔːr; fər] ['mɪdnaɪt] [snæks] .

They	eat	pies	for	dinner	and	they	eat	pies	for	midnight	snacks	.
他们	吃	馅饼	为了	晚餐	和	他们	吃	馅饼	为了	午夜	零食	.

他们晚餐吃馅饼，晚上也吃馅饼当夜宵。

[paɪz][ɑːr; ər] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [greɪt] [və'raɪəti][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] [frʌm; frəm][ðə; ði]['æp(ə)l][paɪ][wiː; wi]

Pies	are	made	with	a	great	variety	of	ingredients	from	the	apple	pie	we
馅饼	是	制成	和	一个	伟大的	种类	的	原料	从	这	苹果	馅饼	我们

[ɔːl] [noʊ] [tuː; tə][ðə; ði]['rɪvəl][paɪ] [wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm]['flaʊər] ,

all	know	to	the	rivel	pie	which	is	made	from	flour	,
全部	知道	到	这	里维尔	馅饼	哪个	是	制成	从	面粉	,

馅饼的制作原料多种多样，从我们熟知的苹果馅饼到用面粉制成的瑞维尔馅饼，不一而足。

['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['bʌtər] .

sugar	,	and	butter	.
糖	,	和	黄油	.

糖和黄油。

[ðə; ði] [dʌtʃ] ['haʊswaɪf] [ɪz][æz; əz] ['dʒenərəs] [wɪð; wɪθ][hɜːr; hər][paɪz][æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz][wɪð; wɪθ][ɔːl]

The	Dutch	housewife	is	as	generous	with	her	pies	as	she	is	with	all
这	荷兰语	家庭主妇	是	作为	慷慨的	和	她	馅饼	作为	她	是	和	全部

[hɜːr; hər] ['kʊkɪŋ] ,

her	cooking	,
她	烹饪	,

这位荷兰主妇做馅饼和做其他菜一样慷慨。

['beɪkɪŋ] [sɪks][ɔːr] [eɪt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][nɑːt][wʌn][ænd; ənd] [tuː] .

baking	six	or	eight	at	a	time	not	one	and	two	.
烘烤	六	或者	八	在	一个	时间	不是	一	和	二	.

一次烤六个或八个，而不是一个或两个。

[ðə; ði]['æp(ə)l][ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fuːd] .

The	apple	is	an	important	Pennsylvania	Dutch	food	.
这	苹果	是	一个	重要的	宾夕法尼亚州	荷兰语	食物	.

苹果是宾夕法尼亚州荷兰裔居民的重要食物。

[draɪd] ['æplz] [fɔːrm][ðə; ði]['beɪsɪs][fɔːr; fər] ['meni] ['tɪpɪk(ə)l] ['dɪʃɪz] .

Dried	apples	form	the	basis	for	many	typical	dishes	.
干燥	苹果	形式	这	基础	为了	许多	典型的	菜肴	.

苹果干是许多经典菜肴的基础原料。

[iːtʃ] [fɔːl] ['bærəlz] [ʌv; əv] ['æplz] [ɑːr; ər] [kən'vɜːrtɪd] ['ɪntuː]['saɪdər] .

Each	fall	barrels	of	apples	are	converted	into	cider	.
每个	落下	桶	的	苹果	是	转换	进入	苹果酒	.

每年秋季，成桶的苹果都会被酿成苹果酒。

['æp(ə)l] ['bʌtər] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [fuːdz] [wɪtʃ] [hæz; həz] [faʊnd] ['næʃ(ə)nəl]

Apple	butter	is	one	of	the	Pennsylvania	Dutch	foods	which	has	found	national
苹果	黄油	是	一	的	这	宾夕法尼亚州	荷兰语	食物	哪个	有	成立	国家的

[ək'septəns] .

acceptance	.
验收	.

苹果酱是宾夕法尼亚州荷兰裔食品中广受欢迎的一种。

[ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv]['æp(ə)l] ['bʌtər] [ɪz][æn; ən][ɔːl] - [deɪ] [ə'fer] [ænd; ənd][hæz; həz][ðə; ði] [er] [ʌv; əv][ə; eɪ]

The	making	of	apple	butter	is	an	all	-	day	affair	and	has	the	air	of	a
这	制作	的	苹果	黄油	是	一个	全部	-	天	事务	和	有	这	空气	的	一个

['hɑːlədeɪ][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

holiday	to	it	.
假期	到	它	.

制作苹果酱需要一整天的时间，颇有节日气氛。

['ɜːrli] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ðə; ði] ['nebəz] ['gæðər] [ænd; ənd] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [piːl] [hjuːdʒ] [paɪlz] [ʌv; əv]

Early	in	the	morning	the	neighbors	gather	and	begin	to	peel	huge	piles	of
早期的	在	这	早晨	这	邻居	收集	和	开始	到	果皮	巨大的	堆	的

['æplz] [ðæt] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] .

apples	that	will	be	needed	.
苹果	那	将要	是	需要	.

清晨，邻居们聚在一起，开始削一大堆即将用到的苹果。

[suːn] [ðə; ði] [greɪt] ['kɑːpər] ['æp(ə)l] ['bʌtər] ['ket(ə)l][ɪz] [brɔːt] [aʊt][ænd; ənd][set][ʌp]['oʊvər][ə; eɪ] [wʊd]

Soon	the	great	copper	apple	butter	kettle	is	brought	out	and	set	up	over	a	wood
很快	这	伟大的	铜	苹果	黄油	壶	是	带来	出去	和	放	向上	超过	一个	木头

['faɪər] .

fire	.
火	.

很快，人们把巨大的铜制苹果酱锅搬了出来，放在柴火上烤制。

['æp(ə)l] ['bʌtər] [rɪ'kwaɪrz] ['kɑːnstənt] ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .

Apple	butter	requires	constant	stirring	to	prevent	burning	.
苹果	黄油	需要	持续的	搅拌	到	防止	燃烧	.

苹果酱需要不断搅拌以防烧焦。

[haʊ'evər] ,

However	,
然而	,

然而，

['stɜːrɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [laɪt] [wɜːrk][fɔːr; fər][ə; eɪ] [bɔɪ] [ænd; ənd][ə; eɪ][gɜːrl] [wen] [ðeə(r)] [jʌŋ]

stirring	can	be	light	work	for	a	boy	and	a	girl	when	they're	young
搅拌	能	是	光	工作	为了	一个	男生	和	一个	女孩	什么时候	它们是	年轻的

[ænd; ənd][ðə; ði] [deɪ] [ɪz] [braɪt] [ænd; ənd][ðə; ði][wɜːrld][ɪz] [fʊl] [ʌv; əv] ['prɑːmɪs] .

and	the	day	is	bright	and	the	world	is	full	of	promise	.
和	这	天	是	明亮的	和	这	世界	是	满的	的	承诺	.

对于年幼的男孩女孩来说，搅拌东西是一件轻松的事，那时阳光明媚，世界充满希望。

[baɪ] [dʌsk] [ðə; ði]['æp(ə)l] ['bʌtər] [ɪz] [meɪd] ,

By	dusk	the	apple	butter	is	made	,
经过	黄昏	这	苹果	黄油	是	制成	,

黄昏时分，苹果酱就做好了。

['neɪbərhʊd] [nuːz] [ɪz] [brɔːt] [ʌp][tuː; tə] [deɪt] [ænd; ənd] ['hʌŋgər] [hæz; həz] [bɪn] ['drɪvn] [ðæt] [mʌtʃ]
neighborhood news is brought up to date and hunger has been driven that much
邻里 消息 是 带来 向上 到 日期 和 饥饿 有 到过 驱动 那 很多
['fɜːrðər] [ə'weɪ] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['kʌmɪŋ] ['wɪntər] .
further away for the coming winter .
更远 离开 为了 这 未来 冬天 .

社区新闻及时更新，人们也因此大大缓解了即将到来的冬季的饥饿感。

[fuːd] [ɪz] [ə'bʌndənt] [ænd; ənd] ['æpitaits] [ɑːr; ər] ['hɑːrti] [ɪn][ðə; ði] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['kʌntri] .
Food is abundant and appetites are hearty in the Pennsylvania Dutch country .
食物 是 丰富 和 食欲 是 爽朗 在 这 宾夕法尼亚州 荷兰语 国家 .

宾夕法尼亚州的德裔地区食物丰富，人们胃口也很好。

[ðə; ði] [trə'dɪʃən(ə)l] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər] ['relətɪvli] ['sɪmp(ə)l][ænd; ənd][ˌʌn'laɪk][moʊst]['riːdʒən(ə)l] ['kʊkəri] [ðə; ði]
The traditional dishes are relatively simple and unlike most regional cookery the
这 传统的 菜肴 是 相对地 简单的 和 与此不同 最多 区域 烹饪 这
[ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['redɪli] [ə'veɪləb(ə)l] .
ingredients are readily available .
原料 是 容易 可用的 .

传统菜肴相对简单，而且与大多数地方菜肴不同，食材很容易获得。

[best] [ʌv; əv] [ɔːl] , [noʊ] ['mætər] [huː] [meɪks] [ðem; ðəm][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ɑːr; ər] “ ['wʌndərf(ə)l] [gʊd] .
Best of all , no matter who makes them the results are “ wonderful good .
最好的 的 全部 , 不 事情 WHO 制作 他们 这 结果 是 “ 精彩的 好的 .

最棒的是，无论谁制作，结果都是“非常好”。

” [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
” PENNSYLVANIA DUTCH
” 宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

“ [meɪk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smaɪl] [fɔːr; fər][wʌns] ”
“ Make with a smile for once ”
“ 制作 和 一个 微笑 为了 一次 ”

“就这一次，笑一笑吧。”

“ [sʌm; səm][foʊks][ɑːr; ər]['wʌndərf(ə)l][naɪs]
“ Some folks are wonderful nice
“ 一些 各位 是 精彩的 好的

有些人真是太好了

” ['sælədz]
” Salads
” 沙拉

沙拉

[fruːt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
FRUIT SALAD DRESSING
水果 沙拉 敷料

水果沙拉酱

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

1½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]
1½ tblsp . flour
1½ 汤匙 . 面粉

1.5汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
½ **cup** **pineapple** **juice**
½ 杯子 菠萝 汁

半杯菠萝汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ **cup** **lemon** **juice**
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

[wʌn] [kʌp] [wɪpt] [kriːm]
1 **cup** **whipped** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːsiz] [ænd; ənd] [stɜːr] ['sloʊli] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Combine **the** **fruit** **juices** **and** **stir** **slowly** **into** **the** **flour** **and** **sugar** **.**
结合 这 水果 果汁 和 搅拌 缓慢地 进入 这 面粉 和 糖 .

将果汁混合，然后慢慢搅拌到面粉和糖中。

[kʊk] .
Cook **.**
厨师 .

厨师。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .
Stirring **constantly** **,** **until** **it** **thickens** **.**
搅拌 不断地 , 直到 它 增厚 .

不断搅拌，直到变稠。

([ɔːr] [kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər]) [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['mɪnɪt] .
(**or** **cook** **in** **double** **boiler** **)** **Add** **the** **beaten** **eggs** **and** **cook** **for** **another** **minute** **.**
(或者 厨师 在 双倍的 锅炉) 添加 这 被打败 鸡蛋 和 厨师 为了 其他 分钟 .

（或隔水加热）加入打散的鸡蛋，再煮一分钟。

[let] [kuːl] [ænd; ənd] [foʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] .
Let **cool** **and** **fold** **in** **the** **whipped** **cream** **.**
让 凉爽的 和 折叠 在 这 鞭打 奶油 .

放凉后拌入打发的鲜奶油。

[biːt] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] ['sæləd]
BEET **and** **APPLE** **SALAD**
甜菜 和 苹果 沙拉

甜菜根苹果沙拉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['æplz] , [daɪst]
2 **cups** **apples** **,** **diced**
2 杯子 苹果 , 切丁

杯苹果丁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] [biːts] , [daɪst]
2 **cups** **cooked** **beets** **,** **diced**
2 杯子 煮熟 甜菜 , 切丁

杯煮熟的甜菜根，切丁

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
¼ **cup** **chopped** **nuts**
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

[ˌtuːˈtuː][hɑːrd] [bɔɪld] [egz]
2 **hard** **boiled** **eggs**
2 难的 煮沸 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

½ [kʌp]['sæləd] ['dresɪŋ]
½ **cup** **salad** **dressing**
½ 杯子 沙拉 敷料

半杯沙拉酱

['pɑːrsli]
parsley
香菜

香菜

[mɪks][ðə; ði] ['æplz] , [biːts] , [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [egz] .
Mix **the** **apples** **,** **beets** **,** **and** **chopped** **eggs** **.**
混合 这 苹果 , 甜菜 , 和 切碎 鸡蛋 .

将苹果、甜菜根和切碎的鸡蛋混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['sæləd] ['dresɪŋ] ([siː] ['grændˌmɑːz]['sæləd] ['dresɪŋ]) .
Add **salad** **dressing** **(** **see** **Grandma's** **salad** **dressing** **)** **.**
添加 沙拉 敷料 (看 奶奶的 沙拉 敷料) .

加入沙拉酱（参见奶奶的沙拉酱配方）。

[mɪks][ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
Mix **and** **garnish** **with** **chopped** **nuts** **and** **parsley** **.**
混合 和 装饰 和 切碎 坚果 和 香菜 .

拌匀后撒上切碎的坚果和欧芹碎。

[ə; eɪ] [gʊd] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ]
A **GOOD** **PENNSYLVANIA** **DUTCH** **SALAD** **DRESSING**
一个 好的 宾夕法尼亚州 荷兰语 沙拉 敷料

一款优质的宾夕法尼亚荷兰沙拉酱

[ˌtuːˈtuː][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] , [mæʃt]
2 **hard** **boiled** **eggs** **,** **mashed**
2 难的 煮沸 鸡蛋 , 捣碎

2个煮熟的鸡蛋，捣碎

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['ʌnjən]
a **little** **grated** **onion**
一个 小的 磨碎的 洋葱

少许洋葱碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sæləd][ɔɪl]
3 **tablespoons** **salad** **oil**
3 汤匙 沙拉 油

3汤匙沙拉油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər]
1 **tablespoon** **vinegar**
1 汤匙 醋

1汤匙醋

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[pɪntʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
pinch **of** **pepper**
捏 的 胡椒

少许胡椒粉

[mɪks] [wel] [tə'geðər] ,
Mix **well** **together** **,**
混合 出色地 一起 ,

充分混合。

[ðen] [pʊt] [ɑːn] ['letɪs] [ænd; ənd] [tɜːrn] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ]
then **put** **on** **lettuce** **and** **turn** **and** **stir** **until** **it** **is** **well** **covered** **with** **the**
然后 放 在 莴苣 和 转动 和 搅拌 直到 它 是 出色地 涵盖 和 这
['dresɪŋ] .
dressing **.**
敷料 .

然后放入生菜，翻动搅拌，直到生菜均匀裹上酱汁。

[gʊd] [wɪð; wɪθ] ['eni] [griːn] ['sæləd] .
Good **with** **any** **green** **salad** **.**
好的 和 任何 绿色的 沙拉 .

搭配任何绿色沙拉都很好。

['pepər] ['kæbɪdʒ]
PEPPER **CABBAGE**
胡椒 卷心菜

辣椒卷心菜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['kæbɪdʒ]
2 **cups** **shredded** **cabbage**
2 杯子 碎 卷心菜

2杯切碎的卷心菜

[wʌn] [lɑːrdʒ] [griːn] ['pepər]
1 **large** **green** **pepper**
1 大的 绿色的 胡椒

1个大青椒

½ [kʌp] [hɑːt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ **cup** **hot** **salad** **dressing**
½ 杯子 热的 沙拉 敷料

半杯热沙拉酱

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪks] [ðə; ðɪ] ['kæbɪdʒ] , ['pepər] , [tʃɑːpt] [faɪn] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Mix **the** **cabbage** **,** **pepper** **,** **chopped** **fine** **and** **salt** **.**
混合 这 卷心菜 , 胡椒 , 切碎 美好的 和 盐 .

将卷心菜、胡椒粉、切碎的辣椒和盐混合。

[let] [stænd] [wʌn] ['aʊər] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] .
Let **stand** **1** **hour** **in** **cool** **place** **.**
让 站立 1 小时 在 凉爽的 地方 .

置于阴凉处静置1小时。

[dreɪn] [ɔːf] [ɔːl] ['lɪkwɪd] .
Drain **off** **all** **liquid** **.**
流走 离开 全部 液体 .

沥干所有液体。

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːt] ['dresɪŋ] [wɪð; wɪθ] :

Make	**a**	**hot**	**dressing**	**with**	**:**
制作	一个	热的	敷料	和	:

用以下材料制作热酱汁：

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]

1	**tblsp**	**.**	**butter**
1	汤匙	.	黄油

1汤匙黄油

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['flaʊər]

flour
面粉

面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstərd]

dry	**mustard**
干燥	芥末

干芥末

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg]

yolk	**of**	**1**	**egg**
蛋黄	的	1	蛋

1个鸡蛋的蛋黄

½ [kʌp] ['vɪnɪgər]

½	**cup**	**vinegar**
½	杯子	醋

半杯醋

[melt][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd][blend][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] .

Melt	**the**	**butter**	**and**	**blend**	**in**	**the**	**flour**	**.**
熔化	这	黄油	和	混合	在	这	面粉	.

将黄油融化，拌入面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] .

Add	**vinegar**	**and**	**stir**	**until**	**mixture**	**thickens**	**.**
添加	醋	和	搅拌	直到	混合物	增厚	.

加入醋，搅拌至混合物变稠。

[mɪks] ['mʌstərd] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] .

Mix	**mustard**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**add**	**to**	**the**	**liquid**	**.**
混合	芥末	,	盐	和	胡椒	和	添加	到	这	液体	.

将芥末、盐和胡椒粉混合，加入液体中。

[kuːl] [fɔːr; fər][fɔːr] ['mɪnɪts] , [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['biːtn] [eg] [joʊk][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Cool	**for**	**4**	**minutes**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**beaten**	**egg**	**yolk**	**and**	**mix**	**well**	**.**
凉爽的	为了	4	分钟	,	倒	超过	这	被打败	蛋	蛋黄	和	混合	出色地	.

冷却 4 分钟后，倒入打散的蛋黄液，搅拌均匀。

[kʊk] [fɔːr; fər][wʌn] ['mɪnɪt] [mɔːr] .
Cook **for** **1** **minute** **more** **.**
厨师 为了 1 分钟 更多的 .

再煮1分钟。

[pɔːr] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði] ['pepər] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Pour **this** **over** **the** **pepper** **cabbage** **and** **mix** **well** **.**
倒 这 超过 这 胡椒 卷心菜 和 混合 出色地 .

将此酱汁淋在辣椒卷心菜上，搅拌均匀。

[pə'teɪtoʊ] ['sæləd] ['dresɪŋ]
POTATO **SALAD** **DRESSING**
土豆 沙拉 敷料

土豆沙拉酱

[wʌn] ['biːtn] [eg]
1 **beaten** **egg**
1 被打败 蛋

1个打散的鸡蛋

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

½ [kʌp] ['vɪnɪgər]
½ **cup** **vinegar**
½ 杯子 醋

半杯醋

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[kəmˈbaɪn] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] , ['stɜːrɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Combine in the order given , stirring after each addition .
结合 在 这 命令 给定 , 搅拌 后 每个 添加 .

按顺序混合，每次加入后都要搅拌。

[bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [θɪk] .
Boil until thick .
熬 直到 厚的 .

煮至浓稠。

[kuːl] [bɪˈfɔːr] ['ædɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .
Cool before adding to the salad .
凉爽的 前 添加 到 这 沙拉 .

冷却后再加入沙拉中。

[biːn] ['sæləd]
BEAN SALAD
豆 沙拉

豆沙拉

[θriː] [kʌps] ['neɪvi] [biːnz] [beɪkt] [ɔːr] [bɔɪld]
3 cups navy beans baked or boiled
3 杯子 海军 豆子 烘焙 或者 煮沸

杯白芸豆（烤或煮熟）

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]
1 medium onion
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['pɪkl] ['relɪʃ] [ɔːr][wʌn] - [lɑːrdʒ] ['pɪkl]
2 tblsp . pickle relish or 1 - large pickle
2 汤匙 . 泡菜 尽情享用或者 1 - 大的 泡菜

2汤匙酸黄瓜酱或1根大酸黄瓜

[θriː][hɑːrd] [bɔɪld] [egz]
3 hard boiled eggs
3 难的 煮沸 鸡蛋

3个煮熟的鸡蛋

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] .
2 tblsp .
2 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

⅔ [kʌp] [bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ]
⅔ cup boiled salad dressing
⅔ 杯子 煮沸 沙拉 敷料

⅔ 杯煮熟的沙拉酱

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[tʃɑːp] [ðə; ði] [ˈʌnjən] [faɪn] , [ðə; ði] [bɔɪld] [egz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈrelɪʃ] , [ɔːr][ðə; ði] [ˈpɪkl] , [tʃɑːpt]
Chop the onion fine , the boiled eggs , add the relish , or the pickle , chopped
劈 这 洋葱 美好的 , 这 煮沸 鸡蛋 , 添加 这 尽情享用 , 或者 这 泡菜 , 切碎
[ænd; ənd][ðə; ði] [biːnz] .
and the beans .
和 这 豆子 .

将洋葱切碎，加入煮熟的鸡蛋、切碎的酸辣酱或泡菜和豆子。

[mɪks] [wel] [təˈgeðər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd][ˈsæləd] [ˈdresɪŋ] .
Mix well together and add salt and salad dressing .
混合 出色地 一起 和 添加 盐 和 沙拉 敷料 .

充分搅拌，加入盐和沙拉酱。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Chill and serve .
寒意 和 服务 .

冷藏后即可食用。

[griːn] [strɪŋ] [biːnz] , [kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] [ˈsæləd] .
Green string beans , cut in 1 - inch pieces may be used for this salad .
绿色的 细绳 豆子 , 切 在 1 - 英寸 件 可能 是 用过的 为了 这 沙拉 .

这道沙拉可以使用切成 1 英寸长的四季豆。

[ˈdændɪlaɪən] [ˈsæləd]
DANDELION SALAD
蒲公英 沙拉

蒲公英沙拉

[jʌŋ] [ˈdændɪlaɪən] [griːnz]
Young dandelion greens
年轻的 蒲公英 青菜

嫩蒲公英叶

[fɔːr] [θɪk] [ˈslaɪsɪz][ˈbeɪkən]
4 thick slices bacon
4 厚的 切片 熏肉

4片厚培根

½ [kʌp] [kriːm]
½ cup cream
½ 杯子 奶油

半杯奶油

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈbʌtər]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgər]

1	tblsp	.	sugar
1	汤匙	.	糖

1汤匙糖

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['vɪnɪgər]

4	tblsp	.	vinegar
4	汤匙	.	醋

4汤匙醋

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[pə'priːkə]

paprika
辣椒

辣椒

[blæk] ['pepər]

black	pepper
黑色的	胡椒

黑胡椒

[wɑːʃ] ['dændɪlaɪənz][ænd; ənd] [pɪk] ['oʊvər] ['kerfəli] .

Wash	dandelions	and	pick	over	carefully	.
洗	蒲公英	和	挑选	超过	小心	.

洗净蒲公英，仔细挑选。

[roʊl][ɪn] [klɔːθ] [ænd; ənd][pæt][draɪ] .

Roll	in	cloth	and	pat	dry	.
卷	在	布	和	拍	干燥	.

用布包裹并拍干。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [ænd; ənd][set][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] .

Put	into	a	salad	bowl	and	set	in	warm	place	.
放	进入	一个	沙拉	碗	和	放	在	温暖的	地方	.

放入沙拉碗中，放在温暖的地方。

[kʌt] ['beɪkən][ɪn] [smɔːl] [kjuːbz] , [fraɪ] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər]['dændɪlaɪənz] .

Cut	bacon	in	small	cubes	,	fry	quickly	and	pour	over	dandelions	.
切	熏肉	在	小的	立方体	,	炒	迅速地	和	倒	超过	蒲公英	.

将培根切成小丁，快速煎熟，然后浇在蒲公英上。

[pʊt] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kriːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['skɪlɪt] [ænd; ənd][melt]['oʊvər][loʊ] [hiːt] .

Put	butter	and	cream	into	a	skillet	and	melt	over	low	heat	.
放	黄油	和	奶油	进入	一个	煎锅	和	熔化	超过	低的	热	.

将黄油和奶油放入平底锅中，用小火融化。

[biːt] [egz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , ['pepər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] , [ðen] [mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['slaɪtli]
Beat **eggs** **,** **add** **salt** **,** **pepper** **,** **sugar** **and** **vinegar** **,** **then** **mix** **with** **the** **slightly**
打 鸡蛋 , 添加 盐 , 胡椒 , 糖 和 醋 , 然后 混合 和 这 轻微地
[wɔːrm] [kriːm] ['mɪkstʃər] .
warm **cream** **mixture** **.**
温暖的 奶油 混合物 .

打散鸡蛋，加入盐、胡椒粉、糖和醋，然后与略微温热的奶油混合物混合。

[kʊk] ['oʊvər] [haɪ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['dresɪŋ] [ɪz][kwaɪt] [θɪk] .
Cook **over** **high** **heat** **until** **dressing** **is** **quite** **thick** **.**
厨师 超过 高的 热 直到 敷料 是 相当 厚的 .

用大火煮至酱汁浓稠。

[pɔːr] , ['veri] [hɑːt] , ['oʊvər][ðə; ði]['dændɪlaɪənz] , [stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Pour **,** **very** **hot** **,** **over** **the** **dandelions** **,** **stir** **well** **and** **serve** **.**
倒 , 非常 热的 , 超过 这 蒲公英 , 搅拌 出色地 和 服务 .

将热汤汁浇在蒲公英上，搅拌均匀即可食用。

[ˌpensl'veɪniə] [koʊl] [slɔː]
PENNSYLVANIA **COLE** **SLAW**
宾夕法尼亚州 油菜 凉拌卷心菜

宾夕法尼亚凉拌卷心菜

[wʌn] [hed] [jʌŋ] ['kæbɪdʒ]
1 **head** **young** **cabbage**
1 头 年轻的 卷心菜

1颗嫩卷心菜

½ [kʌp] [kriːm]
½ **cup** **cream**
½ 杯子 奶油

半杯奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['vɪnɪgər]
½ **cup** **vinegar**
½ 杯子 醋

半杯醋

[biːt] [kriːm] , ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][sɔːlt] [tə'geðər] ['θɜːrəli] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz][laɪk]
Beat **cream** **,** **sugar** **,** **vinegar** **and** **salt** **together** **thoroughly** **until** **the** **dressing** **is** **like**
打 奶油 , 糖 , 醋 和 盐 一起 彻底 直到 这 敷料 是 喜欢
[wɪpt] [kriːm] .
whipped **cream** **.**
鞭打 奶油 .

将奶油、糖、醋和盐充分搅拌均匀，直到酱汁像打发的奶油一样。

[dɪ'skɑːrd]['aʊtər] [liːvz] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] .
Discard **outer** **leaves** **of** **cabbage** **.**
丢弃 外 树叶 的 卷心菜 .

去掉卷心菜的外层叶子。

[ʃred] [ðə; ði] [rest] ['faɪnli] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] ['dresɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [tuː; tə]

Shred	**the**	**rest**	**finely**	**and**	**combine**	**with**	**dressing**	**just**	**before**	**it**	**is**	**ready**	**to**
撕碎	这	休息	精细地	和	结合	和	敷料	只是	前	它	是	准备好	到

[sɜːrv] .

serve	**.**
服务	.

把剩下的食材切碎，在上菜前与调味料拌匀。

[səːvz] [sɪks] .

Serves	**six**	**.**
服务	六	.

可供六人食用。

[æz; əz][ˌveriˈeɪʃ(ə)n] :

As	**variation**	**:**
作为	变化	:

作为变体:

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [griːn] [ænd; ənd] [red] ['pepərz] .

Add	**shredded**	**green**	**and**	**red**	**peppers**	**.**
添加	碎	绿色的	和	红色的	辣椒	.

加入切碎的青椒和红椒。

['devəld] [egz]

DEVILED	**EGGS**
魔鬼	鸡蛋

魔鬼蛋

[sɪks][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz]

6	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**
6	难的	-	煮沸	鸡蛋

6个煮熟的鸡蛋

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[prɪˈperd] ['mʌstərd]

prepared	**mustard**
准备	芥末

芥末酱

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

[sɔːft] ['bʌtər]

soft	**butter**
柔软的	黄油

软黄油

[sɔːlt] , ['pepər] , [pəˈpriːkə]

salt	**,**	**pepper**	**,**	**paprika**
盐	,	胡椒	,	辣椒

盐、胡椒粉、辣椒粉

[rɪˈmuːv] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [kʌt] [egz] [ɪn] [hæf] .

Remove	**shells**	**and**	**cut**	**eggs**	**in**	**half**	**.**
消除	贝壳	和	切	鸡蛋	在	一半	.

去除蛋壳，将鸡蛋切成两半。

[mæʃ] [ðə; ði] [joʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['mʌstərd] , ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd]

Mash	**the**	**yolks**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**,**	**adding**	**the**	**mustard**	**,**	**butter**	**,**	**salt**	**and**
捣碎	这	蛋黄	到	一个	光滑的	粘贴	,	添加	这	芥末	,	黄油	,	盐	和

['pepər] .

pepper	**.**
胡椒	.

将蛋黄捣成细腻的糊状，加入芥末、黄油、盐和胡椒粉。

[wen] [wel] [mɪkst] [pres] ['ɪntuː][ðə; ði][kʌp] - [ʃeɪpt] [eg] [waɪts] , [raʊnd] [ðə; ði][tɑːps][ænd; ənd]

When	**well**	**mixed**	**press**	**into**	**the**	**cup**	**-**	**shaped**	**egg**	**whites**	**,**	**round**	**the**	**tops**	**and**
什么时候出色地		混合	按	进入	这	杯子	-	形状	蛋	白人	,	圆形的	这	最高额	和

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pə'priːkə] .

sprinkle	**with**	**paprika**	**.**
撒	和	辣椒	.

将混合物压入杯状蛋白中，抹平顶部，撒上辣椒粉。

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [triːt] ,

For	**a**	**special**	**treat**	**,**
为了	一个	特别的	对待	,

为了特别款待，

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['faɪnli] [tʃɑːpt] [hæm][ɔːr][ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən][ʌv; əv] ['devəld] [hæm]

add	**2**	**tblsp**	**.**	**finely**	**chopped**	**ham**	**or**	**a**	**small**	**can**	**of**	**deviled**	**ham**
添加	2	汤匙	.	精细地	切碎	火腿	或者	一个	小的	能	的	魔鬼	火腿

[tuː; tə][ðə; ði] [eg] [joʊk] ['mɪkstʃər] .

to	**the**	**egg**	**yolk**	**mixture**	**.**
到	这	蛋	蛋黄	混合物	.

在蛋黄混合物中加入 2 汤匙切碎的火腿或一小罐魔鬼火腿。

[hɑːt] [dʌtʃ] [pə'teɪtoʊ] ['sæləd]

HOT	**DUTCH**	**POTATO**	**SALAD**
热的	荷兰语	土豆	沙拉

热荷兰土豆沙拉

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]

4	**slices**	**bacon**
4	切片	熏肉

4片培根

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

½	**cup**	**chopped**	**onion**
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]

½	**cup**	**chopped**	**green**	**pepper**
½	杯子	切碎	绿色的	胡椒

半杯切碎的青椒

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]

¼	**cup**	**vinegar**
¼	杯子	醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[θriː][hɑːrd] [bɔɪld] [egz]

3	**hard**	**boiled**	**eggs**
3	难的	煮沸	鸡蛋

3个煮熟的鸡蛋

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][kjuː'tiː] . [hɑːt] , [kjuːbd] , [kʊkt] [pə'tetoz]
1 qt . hot , cubed , cooked potatoes
1 qt . 热的 , 立方 , 煮熟 土豆

1夸脱热的、切块的熟土豆

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] [rɔː] ['kærət]
¼ cup grated raw carrot
¼ 杯子 磨碎的 生的 胡萝卜

¼ 杯磨碎的生胡萝卜

[daɪs] ['beɪkən] [ænd; ənd] [pæn] [fraɪ] .
Dice bacon and pan fry .
骰子 熏肉 和 平底锅 炒 .

将培根切丁，用平底锅煎。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːn] ['pepər] .
Add chopped onion and green pepper .
添加 切碎 洋葱 和 绿色的 胡椒 .

加入切碎的洋葱和青椒。

[kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] .
Cook 3 minutes .
厨师 3 分钟 .

煮3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['biːtn] [eg] .
Add vinegar , salt , pepper , sugar and beaten egg .
添加 醋 , 盐 , 胡椒 , 糖 和 被打败 蛋 .

加入醋、盐、胡椒粉、糖和打散的鸡蛋。

[kʊk] ['slaɪtli] .
Cook slightly .
厨师 轻微地 .

稍微煮一下。

[ˌeɪ diː 'diː] [kjuːbd] [pə'tetoz] , ['greɪtɪd] ['kærət] [ænd; ənd] [daɪst] [hɑːrd] - [kʊkt] [egz] .
Add cubed potatoes , grated carrot and diced hard - cooked eggs .
添加 立方 土豆 , 磨碎的 胡萝卜 和 切丁 难的 - 煮熟 鸡蛋 .

加入切丁的土豆、磨碎的胡萝卜和切丁的煮鸡蛋。

[blend] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
Blend and serve hot .
混合 和 服务 热的 .

搅拌均匀后趁热食用。

[hɑːt] [slɔː]
HOT SLAW
热的 凉拌卷心菜

热凉拌卷心菜

[ʃred] ['kæbɪdʒ] ['faɪnli] .
Shred **cabbage** **finely** **.**
撕碎 卷心菜 精细地 .

将卷心菜切成细丝。

[bɔɪl] [ɪn] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Boil **in** **slightly** **salted** **water** **until** **tender** **.**
熬 在 轻微地 咸的 水 直到 投标 .

用微咸的水煮至软烂。

[dreɪn] .
Drain **.**
流走 .

流走。

[sɜːrv] [hɑːt] ['θɜːrəli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] [kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :
Serve **hot** **thoroughly** **mixed** **with** **warm** **cooked** **salad** **dressing** **made** **as** **follows** **:**
服务 热的 彻底 混合 和 温暖的 煮熟 沙拉 敷料 制成 作为 跟随 :

趁热与温热的沙拉酱充分拌匀食用，沙拉酱的制作方法如下：

½ ['tiːspuːn] ['mʌstərd]
½ **teaspoon** **mustard**
½ 茶匙 芥末

半茶匙芥末

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
1½ **teaspoons** **sugar**
1½ 茶匙 糖

1.5茶匙糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
1½ **tablespoons** **flour**
1½ 汤匙 面粉

1.5汤匙面粉

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['biːtn] [eg]
1 **beaten** **egg**
1 被打败 蛋

1个打散的鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
4 **tablespoons** **vinegar**
4 汤匙 醋

4汤匙醋

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
1½ **tablespoons** **butter**
1½ 汤匙 黄油

1.5汤匙黄油

[mɪks] ['mʌstərd] , [sɔ:lt] , ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [pə'pri:kə][ænd; ənd] ['pepər] .

Mix	**mustard**	**,**	**salt**	**,**	**sugar**	**,**	**flour**	**,**	**paprika**	**and**	**pepper**	**.**
混合	芥末	,	盐	,	糖	,	面粉	,	辣椒	和	胡椒	.

将芥末、盐、糖、面粉、辣椒粉和胡椒粉混合。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [ænd; ənd][mɪks] ['θɜ:rəli] .

Add	**egg**	**and**	**mix**	**thoroughly**	**.**
添加	蛋	和	混合	彻底	.

加入鸡蛋并充分搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:][mɪlk][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .

Add	**milk**	**and**	**vinegar**	**.**
添加	牛奶	和	醋	.

加入牛奶和醋。

[kʊk] ['oʊvər][hɑ:t]['wɔ:tər] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**over**	**hot**	**water**	**,**	**stirring**	**frequently**	**until**	**thick**	**.**
厨师	超过	热的	水	,	搅拌	频繁地	直到	厚的	.

隔水加热，并不时搅拌，直至浓稠。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] .

Add	**butter**	**.**
添加	黄油	.

加入黄油。

[kʊk] [ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [meltid] .

Cook	**and**	**stir**	**until**	**melted**	**.**
厨师	和	搅拌	直到	融化	.

边煮边搅拌至融化。

['kju:kʌmbər] ['sæləd]

CUCUMBER	**SALAD**
黄瓜	沙拉

黄瓜沙拉

[ˌtu:'tu:] ['mi:diəm] ['kju:kʌmbərz]

2	**medium**	**cucumbers**
2	中等的	黄瓜

2根中等大小的黄瓜

[wʌn] ['mi:diəm] ['ʌnjən]

1	**medium**	**onion**
1	中等的	洋葱

1个中等大小的洋葱

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

[ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] .

2	**tblsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['vɪnɪgər]

vinegar
醋

醋

['saʊər] [kri:m]

sour	**cream**
酸的	奶油

酸奶油

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[per] [ænd; ənd] ['θɪnli] [slaɪs] ['kju:kʌmbər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] [sɔ:lt]
Pare and thinly slice cucumber and onion sprinkle with a teaspoon of salt
削减 和 薄薄的 片 黄瓜 和 洋葱 撒 和 一个 茶匙 的 盐
[ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] .
and let stand for a few minutes .
和 让 站立 为了 一个 很少 分钟 .

将黄瓜和洋葱去皮切薄片，撒上一茶匙盐，静置几分钟。

[pæt] [wɪð; wɪθ] ['taʊəl] [ɔ:r] [əb'zɔ:rbənt,əb'sɔ:rbənt] ['peɪpər] [tu:; tə] [teɪk] [aʊt] [ɔ:l] ['mɔɪstʃər] ['pɑ:səb(ə)l] .
Pat with towel or absorbent paper to take out all moisture possible .
拍 和 毛巾 或者 吸收剂 纸 到 拿 出去 全部 水分 可能的 .

用毛巾或吸水纸轻轻拍干，尽可能吸走所有水分。

[pleɪs] ['kju:kʌmbərz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɪn] ['sɜ:rvɪŋ] [dɪʃ] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [mɪks] .
Place cucumbers and onions in serving dish , add the vinegar and mix .
地方 黄瓜 和 洋葱 在 服务 盘子 , 添加 这 醋 和 混合 .

将黄瓜和洋葱放入上菜盘中，加入醋拌匀。

[pɔ:r] [ɑ:n] [ɪ'nʌf] ['saʊər] [kri:m] [tu:; tə] [hæf] ['kʌvər] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð; wɪθ] ['pepər] .
Pour on enough sour cream to half cover and dust with pepper .
倒 在 足够的 酸的 奶油 到 一半 覆盖 和 灰尘 和 胡椒 .

倒入足够的酸奶油，盖住一半，然后撒上胡椒粉。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[su:ps]
Soups
汤

汤

[ˌfɪlə'delfɪr] ['pepər] [pɑ:t]
PHILADELPHIA PEPPER POT
费城 胡椒 锅

费城胡椒罐

[wʌn] ['el bi:] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['hʌnikoʊm] [traɪp]
honeycomb tripe
蜂窝 肚

蜂窝肚

[wʌn] [vi:l] ['nʌkl]
1 veal knuckle
1 小牛肉 指关节

1个小牛膝

1½ [ˌkjuːˌtiːˈɛs] .

1½	qts	.
1½	qts	.

1.5夸脱

['wɔːtər]

water
水

水

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːlt]

2	tablespoons	salt
2	汤匙	盐

2汤匙盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [red] ['pepər] , [daɪst]

1	tblsp	.	red	pepper	,	diced
1	汤匙	.	红色的	胡椒	,	切丁

1汤匙红辣椒丁

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [griːn] ['pepər] , [daɪst]

1	tblsp	.	green	pepper	,	diced
1	汤匙	.	绿色的	胡椒	,	切丁

1汤匙青椒丁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['paʊdərd] [taɪm]

1	tablespoon	powdered	thyme
1	汤匙	粉末状	百里香

1汤匙百里香粉

[sɪks] ['pepəkɔːnz]

6	peppercorns
6	胡椒粒

6粒胡椒粒

[fɔːr] [pə'tetoz] , [daɪst]

4	potatoes	,	diced
4	土豆	,	切丁

4个土豆，切丁

[ˌtuːˈtuː] [beɪ] [liːvz]

2	bay	leaves
2	湾	树叶

2片月桂叶

[θriː] [hoʊl] [kloʊvz]

3	whole	cloves
3	所有的	丁香

3粒丁香

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]

3	tablespoons	chopped	parsley
3	汤匙	切碎	香菜

3汤匙切碎的欧芹

[ˌtuːˈtuː] [stɔːks] ['seləri] , [daɪst]

2	stalks	celery	,	diced
2	茎	芹菜	,	切丁

2根芹菜，切丁

[ˌtuːˈtuː] ['kærəts] , [daɪst]

2	carrots	,	diced
2	胡萝卜	,	切丁

2根胡萝卜，切丁

[ˌtuːˈtuː][təˈmeɪtoʊz] , [piːld] , [kʌt] [ʌp]

2	tomatoes	,	peeled	,	cut	up
2	西红柿	,	去皮	,	切	向上

2个西红柿，去皮，切块

[fɔːr] [ˈʌnjənz] , [ˈθɪnli] [slaɪst]

4	onions	,	thinly	sliced
4	洋葱	,	薄薄的	切片

4个洋葱，切成薄片

[wʌn] [piːs] [pɪˈmentoʊ] , [kʌt] [faɪn]

1	piece	pimento	,	cut	fine
1	片	甜椒	,	切	美好的

块切碎的甜椒

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [skrʌb] [traɪp] [ˈθɜːrəli] .

Wash	and	scrub	tripe	thoroughly	.
洗	和	擦洗	肚	彻底	.

彻底清洗并搓洗牛肚。

[pleɪs] [ɪn][lɑːrdʒ][ˈket(ə)l][ænd; ənd][ˈkʌvər][wɪð; wɪθ] [ˈplenti] [ʌv; əv][koʊld][ˈwɔːtər] .

Place	in	large	kettle	and	cover	with	plenty	of	cold	water	.
地方	在	大的	壶	和	覆盖	和	很多	的	寒冷的	水	.

放入大水壶中，并加入大量冷水没过食材。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [ˈsɪmər] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Bring	to	a	boil	and	simmer	until	tender	.
带来	到	一个	熬	和	煨	直到	投标	.

煮沸后转小火慢炖至软烂。

[ˈsɪmər] [wɪˈðaʊt] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ðæt] [ɪz][ðə; ði][ˈsiːkrət][ʌv; əv] [ˈmeɪkɪŋ] [traɪp] [ˈtendər] .

Simmer	without	boiling	,	that	is	the	secret	of	making	tripe	tender	.
煨	没有	沸腾	,	那	是	这	秘密	的	制作	肚	投标	.

用小火慢炖，不要煮沸，这是让牛肚变软嫩的秘诀。

[dreɪn] [ænd; ənd][daɪs] , ½ [ɪntʃ] [skwer] .

Drain	and	dice	,	½	inch	squares	.
流走	和	骰子	,	½	英寸	正方形	.

沥干水分，切成 ½ 英寸见方的丁。

[ɪn][ðə; ði] [ˈmiːntaɪm] [pleɪs] [ðə; ði] [viːl] [ˈnʌkl] [ɪn] [əˈnʌðər] [ˈket(ə)l] [ˈædɪŋ] 1½ [ˌkjuːˌtiːˈɛs] . [ʌv; əv]

In	the	meantime	place	the	veal	knuckle	in	another	kettle	adding	1½	qts	.	of
在	这	与此同时	地方	这	小牛肉	指关节	在	其他	壶	添加	1½	qts	.	的

['wɔːtər][ænd; ənd][ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪkˈsept] [ðə; ði] [pəˈtetoz] .

water	and	all	ingredients	except	the	potatoes	.
水	和	全部	原料	除了	这	土豆	.

与此同时，将小牛蹄放入另一个锅中，加入 1.5 夸脱水和除土豆外的所有配料。

[ˈsɪmər] [æt; ət] [liːst] [wʌn][ˈaʊər] ,

Simmer	at	least	one	hour	,
煨	在	至少	一	小时	,

至少慢炖一小时。

[pʊt][ɪn] [pəˈtetoz] [ænd; ənd] [ˈsɪmər] [fɔːr; fər] [əˈnʌðər] [ˈaʊər][ɔːr][ʌnˈtɪl] [miːt] [fɔːlz] [ɔːf][ðə; ði][boʊn] .

put	in	potatoes	and	simmer	for	another	hour	or	until	meat	falls	off	the	bone	.
放	在	土豆	和	煨	为了	其他	小时	或者	直到	肉	瀑布	离开	这	骨	.

放入土豆，再炖一个小时或直到肉从骨头上脱下来。

[rɪˈmuːv] [boʊn][ænd; ənd] [teɪk] [ɔːf][ɔːl][ðə; ði] [miːt] .

Remove	bone	and	take	off	all	the	meat	.
消除	骨	和	拿	离开	全部	这	肉	.

剔除骨头，剔除所有肉。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [traɪp] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði]

Cut	**it**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**together**	**with**	**the**	**tripe**	**put**	**it**	**back**	**into**	**the**
切	它	进入	小的	件	和	一起	和	这	肚	放	它	后退	进入	这

[suːp] .

soup	**.**
汤	.

把它切成小块，和牛肚一起放回汤里。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**and**	**the**	**soup**	**is**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
带来	到	一个	熬	和	这	汤	是	准备好	到	服务	.

将汤煮沸，即可享用。

[ðɪs] [suːp] [kiːps] [wel] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [ˌriː'hiːtid] .

This	**soup**	**keeps**	**well**	**and**	**can**	**be**	**reheated**	**.**
这	汤	保持	出色地	和	能	是	重新加热	.

这种汤可以保存很久，也可以重新加热。

['dʌmplɪŋz] (['ʃpetslə; 'ʃpetsəl])

DUMPLINGS	**(**	**Spaetzle**	**)**
饺子	(	德式面疙瘩	)

饺子（Spaetzle）

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

1 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	**cups**	**flour**
2	杯子	面粉

2杯面粉

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə]['flaʊər] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [tuː; tə] [kiːp] ['mɪkstʃər] [smuːð] .

Add	**milk**	**to**	**flour**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**to**	**keep**	**mixture**	**smooth**	**.**
添加	牛奶	到	面粉	缓慢地	,	搅拌	不断地	到	保持	混合物	光滑的	.

慢慢地将牛奶加入面粉中，不断搅拌，使混合物保持顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**1**	**egg**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	1	蛋	在	一个	时间	,	殴打	出色地	后	每个	添加	.

一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[sɔːlt][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Salt	**and**	**mix**	**well**	**.**
盐	和	混合	出色地	.

加盐拌匀。

[wen] ['kʊkɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ɔːr] [miːt] [brɔːθ] , [pɔːr] [ðə; ði] ['bætər] [frʌm; frəm] [ə; eɪ]

When	cooking	in	boiling	salted	water	or	meat	broth	,	pour	the	batter	from	a
什么时候	烹饪	在	沸腾	咸的	水	或者	肉	肉汤	,	倒	这	连击	从	一个

['ʃæloʊ] [boʊl] ,

shallow	bowl	,
浅的	碗	,

在沸腾的盐水或肉汤中烹煮时，将面糊从浅碗中倒入。

['tɪltɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['ket(ə)l] .

tilting	it	over	the	boiling	kettle	.
倾斜	它	超过	这	沸腾	壶	.

把它倾斜到沸腾的水壶上方。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [slaɪs] [ɔːf] ['piːsɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bætər] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] .

With	a	sharp	knife	slice	off	pieces	of	the	batter	into	the	boiling	liquid	.
和	一个	锋利的	刀	片	离开	件	的	这	连击	进入	这	沸腾	液体	.

用锋利的刀将面糊切成小块，放入沸腾的液体中。

[dɪp] [naɪf] [ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd] [bɪ'fɔːr] [iːtʃ] [kʌt][tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Dip	knife	in	the	liquid	before	each	cut	to	prevent	sticking	.
蘸	刀	在	这	液体	前	每个	切	到	防止	粘性	.

每次切割前将刀浸入液体中，以防止粘连。

[kɔːrn] ['tʃaʊdər]

CORN	CHOWDER
玉米	浓汤

玉米浓汤

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]

4	slices	bacon
4	切片	熏肉

4片培根

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʌnjən] , [mɪnst]

2	tblsp	.	onion	,	minced
2	汤匙	.	洋葱	,	剁碎

2汤匙洋葱碎

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['seləri] , [mɪnst]

1	tblsp	.	celery	,	minced
1	汤匙	.	芹菜	,	剁碎

1汤匙芹菜碎

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['pepər] , [mɪnst]

1	tblsp	.	pepper	,	minced
1	汤匙	.	胡椒	,	剁碎

1汤匙胡椒碎

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɔːrn]

2	cups	corn
2	杯子	玉米

杯玉米

[ˌtuː'tuː] [pə'tetoz] , [daɪst]

2	potatoes	,	diced
2	土豆	,	切丁

2个土豆，切丁

[θriː][tə'meɪtoʊz] , [kʌt] - [ʌp]

3	tomatoes	,	cut	-	up
3	西红柿	,	切	-	向上

3个西红柿，切块

[ˌtuːˈtuː][paɪnts][mɪlk]

2	pints	milk
2	品脱	牛奶

2品脱牛奶

[sɔːlt]

salt
盐

盐

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[daɪs][ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][pæn][tuː; tə] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , ['seləri] [ænd; ənd] ['pepər]

Dice	the	bacon	and	put	into	pan	to	brown	,	add	onion	,	celery	and	pepper
骰子	这	熏肉	和	放	进入	平底锅	到	棕色的	,	添加	洋葱	,	芹菜	和	胡椒

;

;

;

将培根切丁放入锅中煎至棕色，加入洋葱、芹菜和胡椒粉；

[fraɪ][ʌnˈtɪl]['beɪkən][ɪz][krɪsp] .

fry	until	bacon	is	crisp	.
炒	直到	熏肉	是	脆	.

煎至培根酥脆。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kɔːrn][ænd; ənd][soʊˈteɪ] [təˈgeðər] [fɔːr; fər][θriː] ['mɪnɪts] .

Add	the	corn	and	saute	together	for	3	minutes	.
添加	这	玉米	和	炒	一起	为了	3	分钟	.

加入玉米，一起翻炒3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [pəˈtetoz] , [təˈmeɪtoʊz][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , ['kʌvər][ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] -

Add	the	potatoes	,	tomatoes	and	seasoning	,	cover	and	simmer	for	30
添加	这	土豆	,	西红柿	和	调料	,	覆盖	和	煨	为了	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

加入土豆、西红柿和调味料，盖上盖子，炖煮 30 分钟。

['faɪnəli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , [hiːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Finally	add	the	milk	,	heat	to	the	boiling	point	and	serve	with	a	little
最后	添加	这	牛奶	,	热	到	这	沸腾	观点	和	服务	和	一个	小的

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

chopped	parsley	.
切碎	香菜	.

最后加入牛奶，加热至沸腾，撒上少许切碎的欧芹即可食用。

[eg] ['nuːd(ə)lz]

EGG	NOODLES
蛋	面条

鸡蛋面

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['sɪftɪd] ['flaʊər]
sifted **flour**
筛过的 面粉

过筛面粉

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][wɜːrk][ɪn] [ɪ'nʌf] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
Add **salt** **to** **the** **eggs** **and** **work** **in** **enough** **flour** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.**
添加 盐 到 这 鸡蛋 和 工作 在 足够的 面粉 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

在鸡蛋中加入盐，然后加入足够的面粉揉成较硬的面团。

[niːd] ['θɜːrəli] , [dɪ'vaɪd]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] ['pɔːʃənz] [ænd; ənd][roʊl] [iːtʃ] [aʊt][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]
Knead **thoroughly** **,** **divide** **into** **2** **portions** **and** **roll** **each** **out** **as** **thin** **as**
揉 彻底 , 划分 进入 2 部分 和 卷 每个 出去 作为 薄的 作为
['pɑːsəb(ə)l] ,
possible **,**
可能的 ,

充分揉捏面团，分成两份，分别擀成尽可能薄的面饼。

[ɑːn][ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
on **a** **floured** **board** **.**
在 一个 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [klɔːθ] [ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] ['pɑːrtli][draɪ] .
Cover **with** **cloth** **and** **let** **stand** **until** **partly** **dry** **.**
覆盖 和 布 和 让 站立 直到 部分 干燥 .

用布盖住，静置至半干。

[roʊl][ʌp][ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ¼ [ɪntʃ] [strɪps] .
Roll **up** **the** **dough** **and** **cut** **into** **¼** **inch** **strips** **.**
卷 向上 这 面团 和 切 进入 ¼ 英寸 条状物 .

将面团卷起来，切成 ¼ 英寸宽的条状。

[spred] [aʊt][ɑːn]['peɪpər][tuː; tə][draɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɔːŋgər] .
Spread **out** **on** **paper** **to** **dry** **a** **little** **longer** **.**
传播 出去 在 纸 到 干燥 一个 小的 更长 .

摊开在纸上，再晾干一会儿。

[dʌtʃ] ['kʌntri] [biːn] [suːp]
DUTCH **COUNTRY** **BEAN** **SOUP**
荷兰语 国家 豆 汤

荷兰乡村豆汤

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[suːp] [biːnz]
soup **beans**
汤 豆子

汤豆

[wʌn][hæm][boʊn]
1 **ham** **bone**
1 火腿 骨

1根火腿骨

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] [kʌp] [daɪst] ['seləri]
1 cup diced celery
1 杯子 切丁 芹菜

杯切丁芹菜

[wʌn] [kæn; kən] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
1 can tomato sauce
1 能 番茄 酱

1罐番茄酱

½ [kʌp] [daɪst] [pə'tetoz]
½ cup diced potatoes
½ 杯子 切丁 土豆

半杯切丁土豆

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[mɪnst] ['pɑːrsli]
minced parsley
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[soʊk] [biːnz] [ɪn] ['wɔːtər] [ˌoʊvər'naɪt] .
Soak beans in water overnight .
浸泡 豆子 在 水 过夜 .

将豆子浸泡在水中过夜。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [freʃ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hæm] [boʊn] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz]
Drain , add fresh water and cook slowly with the ham bone for 2 hours
流走 , 添加 新鲜的 水 和 厨师 缓慢地 和 这 火腿 骨 为了 2 小时
.
:
.

沥干水分，加入清水，与火腿骨一起慢炖 2 小时。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌnjən] , ['seləri] , [pə'tetoz] , [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ,
Put in the onion , celery , potatoes , tomato sauce ,
放 在 这 洋葱 , 芹菜 , 土豆 , 番茄 酱 ,

放入洋葱、芹菜、土豆和番茄酱。

['pɑːrsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [sɔːft] .
parsley and the salt and pepper and simmer until vegetables are soft .
香菜 和 这 盐 和 胡椒 和 煨 直到 蔬菜 是 柔软的 .

加入欧芹、盐和胡椒粉，小火慢炖至蔬菜变软。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hæm] [boʊn] , [trɪm] [ɔːf] ['eni] [miːt] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [suːp] .
Remove the ham bone , trim off any meat , cut it up and add to soup .
消除 这 火腿 骨 , 修剪 离开 任何 肉 , 切 它 向上 和 添加 到 汤 .

取出火腿骨，剔除多余的肉，切碎后加入汤中。

['meni] [ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [kʊks] [kʌt] [ʌp] [hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðem; ðəm] [tu:; tə]

Many	**Pennsylvania**	**Dutch**	**cooks**	**cut**	**up**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**and**	**add**	**them**	**to**
许多	宾夕法尼亚州	荷兰语	厨师	切	向上	难的	煮沸	鸡蛋	和	添加	他们	到

[ðə; ði] [su:p] .

the	**soup**	**.**
这	汤	.

许多宾夕法尼亚州的荷兰裔厨师会将煮熟的鸡蛋切碎，加入汤中。

[splɪt] [pi:] [su:p]

SPLIT	**PEA**	**SOUP**
分裂	豌豆	汤

豌豆汤

[wʌn] ['el bi:] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[splɪt] ['pi:z]

split	**peas**
分裂	豌豆

豌豆

[θri:] [ˌkju:ˌti:'ɛs] . ['wɔ:tər]

3	**qts**	**.**	**water**
3	qts	.	水

3夸脱水

[wʌn] [hæm] [boʊn]

1	**ham**	**bone**
1	火腿	骨

1根火腿骨

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

[ˌtu:'tu:] ['kærəts] , [slaɪst]

2	**carrots**	**,**	**sliced**
2	胡萝卜	,	切片

2根胡萝卜，切片

[wʌn] [stɔ:k] ['seləri] , [tʃɑ:pt]

1	**stalk**	**celery**	**,**	**chopped**
1	茎	芹菜	,	切碎

1根芹菜，切碎

[wʌn] [lɑ:rdʒ] ['ʌnjən] , [tʃɑ:pt]

1	**large**	**onion**	**,**	**chopped**
1	大的	洋葱	,	切碎

1个大洋葱，切碎

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[wɑ:ʃ] ['pi:z] , [ˌeɪ di: 'di:] [koʊld] ['wɔ:tər] ,

Wash	**peas**	**,**	**add**	**cold**	**water**	**,**
洗	豌豆	,	添加	寒冷的	水	,

洗净豌豆，加入冷水，

['vedʒtəb(ə)lz]	[ænd; ənd]	[hæm]	[boʊn]	[ænd; ənd]	['sɪmər]	[fɔːr; fər]	[θriː]	['aʊərz]	[ɔːr]	[ʌn'tɪl]	['mɪkstʃər]	[ɪz]	[θɪk]	.
vegetables	**and**	**ham**	**bone**	**and**	**simmer**	**for**	**three**	**hours**	**or**	**until**	**mixture**	**is**	**thick**	**.**
蔬菜	和	火腿	骨	和	煨	为了	三	小时	或者	直到	混合物	是	厚的	.

加入蔬菜和火腿骨，炖煮三个小时或直至混合物变稠。

[rɪ'muːv]	[hæm]	[boʊn]	,	[fɔːrs]	['piːz]	[θruː]	[kɔːrs]	[sɪv]	[ænd; ənd]	['siːz(ə)n]	[tuː; tə]	[teɪst]	.
Remove	**ham**	**bone**	**,**	**force**	**peas**	**through**	**coarse**	**sieve**	**and**	**season**	**to**	**taste**	**.**
消除	火腿	骨	,	力量	豌豆	通过	粗	筛	和	季节	到	品尝	.

取出火腿骨，将豌豆用粗筛过滤，并根据口味调味。

[daɪ'luːt]	[wɪð; wɪθ]	[mɪlk]	.
Dilute	**with**	**milk**	**.**
稀	和	牛奶	.

用牛奶稀释。

[sɜːrv]	[wɪð; wɪθ]	['toʊstɪd]	['kruːtɔnz]	.
Serve	**with**	**toasted**	**croutons**	**.**
服务	和	烤过的	烤面包丁	.

配烤面包丁食用。

['vedʒtəb(ə)l]	[suːp]
VEGETABLE	**SOUP**
蔬菜	汤

蔬菜汤

[wʌn]	[suːp]	[boʊn]
1	**soup**	**bone**
1	汤	骨

1块汤骨

[ˌtuː'tuː]	['paʊndz]	.
2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

['stjuɪŋ]	[biːf]
stewing	**beef**
炖	牛肉

炖牛肉

[ˌtuː'tuː]	[ˌkjuːˌtiː'ɛs]	.
2	**qts**	**.**
2	qts	.

2夸脱

['wɔːtər]
water
水

水

[wʌn]	[kʌp]	[tʃɑːpt]	['ʌnjən]
1	**cup**	**chopped**	**onion**
1	杯子	切碎	洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn]	[kʌp]	[tʃɑːpt]	['seləri]
1	**cup**	**chopped**	**celery**
1	杯子	切碎	芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn]	[kʌp]	[tə'meɪtoʊz]
1	**cup**	**tomatoes**
1	杯子	西红柿

杯番茄

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[blæk] ['pepər]

black	pepper
黑色的	胡椒

黑胡椒

['ɪntuː][ˌtuːˈtuː][ˌkjuːˌtiːˈɛs] . [ʌv; əv]['wɔːtər][pʊt] [suːp] [boʊn][ænd; ənd] [biːf] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː]

Into	2	qts	.	of	water	put	soup	bone	and	beef	and	boil	for	2
进入	2	qts	.	的	水	放	汤	骨	和	牛肉	和	熬	为了	2

['aʊərz] .

hours	.
小时	.

将汤骨和牛肉放入 2 夸脱水中，煮 2 小时。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] ['hɑːrti] , [səb'stænʃ(ə)l] [suːp] , [kʌt][ʌp][ðə; ði] [miːt] [ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][rɪ'tɜːrn]

For	a	hearty	,	substantial	soup	,	cut	up	the	meat	in	small	pieces	and	return
为了	一个	爽朗	,	重大的	汤	,	切	向上	这	肉	在	小的	件	和	返回

[tuː; tə][ðə; ði] [brɔːθ] .

to	the	broth	.
到	这	肉汤	.

想要做一碗浓郁鲜美的汤，就把肉切成小块，再放回肉汤里。

[ˌeɪ diː 'diː][təˈmeɪtoʊz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] .

Add	tomatoes	,	onions	and	celery	.
添加	西红柿	,	洋葱	和	芹菜	.

加入西红柿、洋葱和芹菜。

['ɔːlsoʊ][ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ə'veɪləb(ə)l]['vedʒtəb(ə)lz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [daɪst] [pə'tetoz] , ['kærəts] , ['tɜːrnɪp] ,

Also	add	other	available	vegetables	,	such	as	diced	potatoes	,	carrots	,	turnip	,
还	添加	其他	可用的	蔬菜	,	这样的	作为	切丁	土豆	,	胡萝卜	,	芜菁	,

[strɪŋ] [biːnz] ,

string	beans	,
细绳	豆子	,

还可以添加其他可用的蔬菜，例如土豆丁、胡萝卜丁、芜菁丁、四季豆等。

[kɔːrn] , ['piːz] , ['kæbɪdʒ] [ɔːr] [tʃɑːpt] ['pepərz] .

corn	,	peas	,	cabbage	or	chopped	peppers	.
玉米	,	豌豆	,	卷心菜	或者	切碎	辣椒	.

玉米、豌豆、卷心菜或切碎的辣椒。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ɔːl]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər]['tendər] .

Boil	until	all	vegetables	are	tender	.
熬	直到	全部	蔬菜	是	投标	.

煮至所有蔬菜变软即可。

[miːt] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['nuːd(ə)lz]

MEAT	FILLING	for	NOODLES
肉	填充	为了	面条

面条肉馅

[wʌn][kʌp] [graʊnd] [biːf]

1	cup	ground	beef
1	杯子	地面	牛肉

杯碎牛肉

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] .

2	**tblsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[fæt]

fat
胖的

胖的

[wʌn] [smɔːl] [ˈʌnjən]

1	**small**	**onion**
1	小的	洋葱

1个小洋葱

½ [kʌp] [draɪ] [bred] [krʌmz]

½	**cup**	**dry**	**bread**	**crumbs**
½	杯子	干燥	面包	面包屑

半杯干面包屑

[wʌn] [kʌp] [bred] [kjuːbz]

1	**cup**	**bread**	**cubes**
1	杯子	面包	立方体

杯面包丁

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepər]

salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈbʌtər]

2	**tblsp**	**.**	**butter**
2	汤匙	.	黄油

2汤匙黄油

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈresəpi] [ʌv; əv] [ˈnuːd(ə)l] [doʊ] ([siː] [əˈbʌv]) .

Make	**a**	**recipe**	**of**	**noodle**	**dough**	**(**	**see**	**above**	**)**	**.**
制作	一个	食谱	的	面条	面团	(	看	多于	)	.

按照上面的配方制作面条面团。

[roʊl] [θɪn] , [let] [draɪ] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [θriː] [ɪntʃ] [skwer] .

Roll	**thin**	**,**	**let**	**dry**	**and**	**cut**	**into**	**3**	**inch**	**squares**	**.**
卷	薄的	,	让	干燥	和	切	进入	3	英寸	正方形	.

擀薄，晾干，切成 3 英寸见方的小块。

[braʊn] [miːt] [ɪn] [hɑːt] [fæt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] .

Brown	**meat**	**in**	**hot**	**fat**	**with**	**the**	**onion**	**and**	**seasoning**	**.**
棕色的	肉	在	热的	胖的	和	这	洋葱	和	调料	.

用热油将肉、洋葱和调味料炒至棕色。

[soʊk] [bred] [kjuːbz] [ɪn] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [pres] [draɪ] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [miːt] .

Soak	**bread**	**cubes**	**in**	**water**	**and**	**press**	**dry**	**then**	**add**	**to**	**the**	**meat**	**.**
浸泡	面包	立方体	在	水	和	按	干燥	然后	添加	到	这	肉	.

将面包丁浸泡在水中，挤干水分，然后加入肉中。

[spuːn] [ˈmɪkstʃər] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈsentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈnuːd(ə)l] [skwer] , [foʊld] [ɪn] [hæf] [ænd; ənd] [siːl] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ,

Spoon	**mixture**	**on**	**the**	**center**	**of**	**the**	**noodle**	**squares**	**,**	**fold**	**in**	**half**	**and**	**seal**	**edges**	**,**
勺子	混合物	在	这	中心	的	这	面条	正方形	,	折叠	在	一半	和	海豹	边缘	,

将混合物舀到面条方块的中央，对折并捏紧边缘。

[laɪk]['lɪt(ə)l] ['piləuz] .
like little pillows .
喜欢 小的 枕头 .

像小枕头一样。

[drɑ:p][ðə; ði] [fɪld] [skwer] ['ɪntu:]['sɔ:ltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] [eɪt][tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
Drop the filled squares into salted boiling water and cook 8 to 10 minutes .
降低 这 已填 正方形 进入 咸的 沸腾 水 和 厨师 8 到 - 分钟 .

将包好馅料的方块放入沸腾的盐水中煮8到10分钟。

[lɪft] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ] ['dreɪnɪŋ] [spu:n] [tu:; tə][ə; eɪ] ['sɜ:rvɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd][tɑ:p][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hæf]
Lift carefully with draining spoon to a serving dish and top with the half
举起 小心 和 排水 勺子 到 一个 服务 盘子 和 顶部 和 这 一半
[kʌp][ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] .
cup of bread crumbs which have been browned in butter .
杯子 的 面包 面包屑 哪个 有 到过 棕色 在 黄油 .

用沥水勺小心地将食物盛入盘中，并在上面撒上半杯用黄油煎至金黄的面包屑。

[eg] [bɔ:lz] [fɔ:r; fər] [su:p]
EGG BALLS FOR SOUP
蛋 球 为了 汤

汤用蛋丸

[rʌb] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] [ænd; ənd][sɔ:lt] .
Rub the yolks of three or four hard boiled eggs to a smooth paste and salt .
擦 这 蛋黄 的 三 或者 四 难的 煮沸 鸡蛋 到 一个 光滑的 粘贴 和 盐 .

将三到四个煮熟的鸡蛋的蛋黄揉搓成光滑的糊状，加入盐。

[tu:; tə] [ði:z] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [rɔ:] [wʌnz] ['laɪtli] ['bi:tn] .
To these add two raw ones lightly beaten .
到 这些 添加 二 生的 一个 轻轻 被打败 .

加入两个略微捶打过的生鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] ['flaʊər][tu:; tə][hoʊld][ðə; ði] [peɪst] [tə'geðər] .
Add enough flour to hold the paste together .
添加 足够的 面粉 到 抓住 这 粘贴 一起 .

加入足够的面粉，使面糊能够成团。

[meɪk] ['ɪntu:] [bɔ:lz] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] [hændz][ænd; ənd][set][ɪn] [ku:l] [pleɪs] [ʌn'tɪl][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [jʊr; jər]
Make into balls with floured hands and set in cool place until just before your
制作 进入 球 和 撒了面粉 双手 和 放 在 凉爽的 地方 直到 只是 前 你的
[su:p] [kʌmz] [ɔ:f] .
soup comes off .
汤 来 离开 .

用沾了面粉的手将面团搓成球状，放在阴凉处，直到汤快要出锅时再取出。

[pʊt][ðə; ði][bɔ:lz] ['kerfəli] ['ɪntu:][ðə; ði] [su:p] [ænd; ənd][bɔɪl][wʌn] ['mɪnɪt] .
Put the balls carefully into the soup and boil one minute .
放 这 球 小心 进入 这 汤 和 熬 一 分钟 .

小心地将丸子放入汤中，煮一分钟。

['spɪnɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [fɔ:r; fər] ['nu:d(ə)lz]
SPINACH FILLING for NOODLES
菠菜 填充 为了 面条

菠菜馅面

[ˌtu:'tu:]['paʊndz] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[rɔː] ['spɪnɪtʃ] , [tʃɑːpt]
raw **spinach** **,** **chopped**
生的 菠菜 , 切碎

切碎的生菠菜

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]
3 **tblsp** **.** **butter**
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

1½ [kʌps] [bred] [krʌmz]
1½ **cups** **bread** **crumbs**
1½ 杯子 面包 面包屑

1.5 杯面包屑

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[meɪk] [ə; eɪ]['resəpi][ʌv; əv]['nuːd(ə)l] [doʊ] ([siː] [ə'bʌv]) .
Make **a** **recipe** **of** **noodle** **dough** **(** **see** **above** **)** **.**
制作 一个 食谱 的 面条 面团 (看 多于) .

按照上面的配方制作面条面团。

[stiːm] [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [ɪn] [meltid] ['bʌtər] .
Steam **and** **brown** **the** **spinach** **in** **melted** **butter** **.**
蒸汽 和 棕色的 这 菠菜 在 融化 黄油 .

将菠菜用融化的黄油蒸熟并煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][draɪ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
Add **the** **eggs** **,** **1** **cup** **of** **dry** **bread** **crumbs** **and** **the** **seasoning** **.**
添加 这 鸡蛋 , 1 杯子 的 干燥 面包 面包屑 和 这 调料 .

加入鸡蛋、1 杯干面包屑和调味料。

[mɪks] [wel] , [spuːn] ['mɪkstʃər][ɑːn]['nuːd(ə)l] [doʊ] [skwer] [ænd; ənd][proʊ'siːd][æz; əz] [ə'bʌv] .
Mix **well** **,** **spoon** **mixture** **on** **noodle** **dough** **squares** **and** **proceed** **as** **above** **.**
混合 出色地 , 勺子 混合物 在 面条 面团 正方形 和 继续 作为 多于 .

充分搅拌，将混合物舀到面条面团方块上，然后按上述步骤操作。

['sælsəfi] [ɔːr] ['vedʒtəb(ə)l] ['ɔɪstər] [suːp]
SALSIFY **or** **VEGETABLE** **OYSTER** **SOUP**
婆罗门参 或者 蔬菜 牡蛎 汤

婆罗门参汤或蔬菜牡蛎汤

1½ [kʌps] [daɪst] ['sælsəfi]
1½ **cups** **diced** **salsify**
1½ 杯子 切丁 婆罗门参

1.5 杯切丁的婆罗门参

1½ [kʌps] ['wɔːtər]
1½ **cups** **water**
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 **tblsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]
1 **tblsp** **.** **butter**
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][kwɔːrt][mɪlk]
1 **quart** **milk**
1 夸脱 牛奶

1夸脱牛奶

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[skrʌb] , [skreɪp] [ænd; ənd] [kliːn] ['sælsəfi] .
Scrub **,** **scrape** **and** **clean** **salsify** **.**
擦洗 , 刮 和 干净的 婆罗门参 .

擦洗、刮除并清洁婆罗门参。

[daɪs][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ['ædɪd] , [ʌn'tɪl]
Dice **and** **cook** **in** **salted** **water** **,** **with** **1** **tablespoon** **of** **vinegar** **added** **,** **until**
骰子 和 厨师 在 咸的 水 , 和 1 汤匙 的 醋 额外 , 直到
['tendər] .
tender **.**
投标 .

切丁后放入加盐的水中，加入 1 汤匙醋，煮至软烂。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [rɪtʃ] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Drain **,** **add** **butter** **and** **rich** **milk** **,** **salt** **and** **pepper** **.**
流走 , 添加 黄油 和 富有的 牛奶 , 盐 和 胡椒 .

沥干水分，加入黄油、浓牛奶、盐和胡椒粉。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] .
Bring **to** **a** **boil** **and** **serve** **with** **crackers** **.**
带来 到 一个 熬 和 服务 和 饼干 .

煮沸后配饼干食用。

[biːf] [suːp] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz]
BEEF **SOUP** **with** **DUMPLINGS**
牛肉 汤 和 饺子

牛肉汤配饺子

[wʌn] [suːp] [boʊn]
1 **soup** **bone**
1 汤 骨

1块汤骨

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['stjuɪŋ] [biːf]
stewing **beef**
炖 牛肉

炖牛肉

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ˈwɔːtər]

2	quarts	water
2	夸脱	水

2夸脱水

[sɔːlt]

salt
盐

盐

1½ [kʌps] [ˈflaʊər]

1½	cups	flour
1½	杯子	面粉

1.5 杯面粉

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[ˈpepər]

pepper
胡椒

胡椒

[kʊk] [miːt] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [brɔːθ] .

Cook	meat	until	tender	and	remove	from	the	broth	.
厨师	肉	直到	投标	和	消除	从	这	肉汤	.

把肉煮至软烂，然后从肉汤中取出。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈwɔːtər] [ʌnˈtɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [brɔːθ] .

Add	water	until	you	have	2	quarts	of	broth	.
添加	水	直到	你	有	2	夸脱	的	肉汤	.

加水直到汤汁达到 2 夸脱。

[meɪk] [ˈdʌmplɪŋz] [baɪ] [ˈmɪksɪŋ] [ˈbiːtn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] [ˈɪntuː] [ˈflaʊər] [ʌnˈtɪl] [əˈbaʊt] [ðə; ði]

Make	dumplings	by	mixing	beaten	egg	and	milk	into	flour	until	about	the
制作	饺子	经过	混合	被打败	蛋	和	牛奶	进入	面粉	直到	关于	这

[kənˈsɪstənsi] [ʌv; əv] [ˈpænkeɪk] [ˈbætər] .

consistency	of	pancake	batter	.
一致性	的	饼子	连击	.

将打散的鸡蛋和牛奶与面粉混合，搅拌至面糊的稠度与煎饼面糊相似，即可制成饺子。

[drɑːp] [frʌm; frəm] [ˈtiːspuːn] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [tuː; tə] [fɔːrm] [smɔːl] [ˈdʌmplɪŋz] .

Drop	from	teaspoon	into	the	boiling	broth	to	form	small	dumplings	.
降低	从	茶匙	进入	这	沸腾	肉汤	到	形式	小的	饺子	.

用茶匙舀取面糊，放入沸腾的肉汤中，煮成小饺子。

[kʊk] [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ˈmɪnɪts] .

Cook	for	3	or	4	minutes	.
厨师	为了	3	或者	4	分钟	.

煮3到4分钟。

[pəˈteɪtoʊ] [suːp] (- -)

POTATO	SOUP	(	Gruumbier	Suupe	)
土豆	汤	(	-	-	)

土豆汤（Gruumbier Suupe）

[fɔːr] [kʌps] [daɪst] [pə'tetoz]
4 **cups** **diced** **potatoes**
4 杯子 切丁 土豆

4杯切丁土豆

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]
1 **medium** **onion**
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]
3 **tblsp** **.** **flour**
3 汤匙 . 面粉

3汤匙面粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]
1 **tblsp** **.** **butter**
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][kjuː'tiː] .
1 **qt** **.**
1 qt .

1夸脱

[mɪlk]
milk
牛奶

牛奶

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

['pɑːrsli]
parsley
香菜

香菜

[bɔɪl] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Boil **potatoes** **and** **onion** **in** **small** **amount** **of** **water** **until** **soft** **.**
熬 土豆 和 洋葱 在 小的 数量 的 水 直到 柔软的 .

将土豆和洋葱放入少量水中煮至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ðen] [ˌriː'hiːt] .
Add **milk** **,** **salt** **and** **pepper** **then** **reheat** **.**
添加 牛奶 , 盐 和 胡椒 然后 再加热 .

加入牛奶、盐和胡椒粉，然后重新加热。

[braʊn] ['flaʊər] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [blend] [ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pə'teɪtoʊ] ['mɪkstʃər] .
Brown **flour** **in** **the** **butter** **and** **blend** **it** **slowly** **into** **the** **potato** **mixture** **.**
棕色的 面粉 在 这 黄油 和 混合 它 缓慢地 进入 这 土豆 混合物 .

将面粉用黄油炒至棕色，然后慢慢拌入土豆混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] .
Add **a** **little** **water** **to** **the** **beaten** **egg** **and** **stir** **into** **the** **soup** **.**
添加 一个 小的 水 到 这 被打败 蛋 和 搅拌 进入 这 汤 .

在打散的鸡蛋中加入少许水，然后搅拌到汤中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt]

Let	**it**	**cook**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**serve**	**with**	**a**	**sprinkling**	**of**	**chopped**
让	它	厨师	为了	一个	很少	分钟	和	服务	和	一个	洒	的	切碎

['pɑːrsli] .

parsley	**.**
香菜	.

煮几分钟后，撒上一些切碎的欧芹即可食用。

['tʃɪkɪn] [kɔːrn] [suːp]

CHICKEN	**CORN**	**SOUP**
鸡	玉米	汤

鸡肉玉米汤

[wʌn] ['stjuɪŋ] [hen] , [ə'baʊt][fɔːr] - ['paʊndz] .

1	**stewing**	**hen**	**,**	**about**	**4**	**-**	**lbs**	**.**
1	炖	母鸡	,	关于	4	-	磅	.

只炖母鸡，约 4 磅重。

[fɔːr][ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['wɔːtər]

4	**qts**	**.**	**water**
4	qts	.	水

4夸脱水

[wʌn] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]

1	**onion**	**,**	**chopped**
1	洋葱	,	切碎

1个洋葱，切碎

- [ɪrz] [kɔːrn]

10	**ears**	**corn**
-	耳朵	玉米

10穗玉米

½ [kʌp] ['seləri] , [tʃɑːpt] [wɪð; wɪθ] [liːvz]

½	**cup**	**celery**	**,**	**chopped**	**with**	**leaves**
½	杯子	芹菜	,	切碎	和	树叶

半杯芹菜碎，连叶一起切碎

[ˌtuː'tuː][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz]

2	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**
2	难的	-	煮沸	鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

rivels
竞争对手

竞争对手

[pʊt] [kʌt] - [ʌp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['tendər] ,

Put	**cut**	**-**	**up**	**chicken**	**and**	**onion**	**into**	**the**	**water**	**and**	**cook**	**slowly**	**until**	**tender**	**,**
放	切	-	向上	鸡	和	洋葱	进入	这	水	和	厨师	缓慢地	直到	投标	,

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] .

add	**salt**	**.**
添加	盐	.

将切好的鸡肉和洋葱放入水中，小火慢煮至软烂，加盐调味。

[rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] , [kʌt][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][smɔːl] ([wʌn] - [ɪntʃ]) ['piːsɪz] [ænd; ənd][rɪ'tɜːrn][tuː; tə] [brɔːθ]

Remove	chicken	,	cut	the	meat	into	small	(	1	-	inch	)	pieces	and	return	to	broth
消除	鸡	,	切	这	肉	进入	小的	(	1	-	英寸	)	件	和	返回	到	肉汤

,

,

,

取出鸡肉，将鸡肉切成小块（1英寸），然后放回肉汤中。

[tə'geðər] [wɪð; wɪθ][kɔːrn] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [kʌt][frʌm; frəm][ðə; ði][kɑːb] , ['seləri] [ænd; ənd]

together	with	corn	,	which	has	been	cut	from	the	cob	,	celery	and
一起	和	玉米	,	哪个	有	到过	切	从	这	玉米	,	芹菜	和

['siːzənɪŋ] .

seasoning	.
调料	.

以及从玉米棒上切下来的玉米粒、芹菜和调味料。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] ['sɪmər] .

Continue	to	simmer	.
继续	到	煨	.

继续小火慢炖。

[meɪk] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] [wʌn] [kʌp] ['flaʊər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Make	rivels	by	combining	1	cup	flour	,	a	pinch	of	salt	,	1	egg	and	a	little
制作	竞争对手	经过	结合	1	杯子	面粉	,	一个	捏	的	盐	,	1	蛋	和	一个	小的

[mɪlk] .

milk	.
牛奶	.

将 1 杯面粉、一小撮盐、1 个鸡蛋和少许牛奶混合，制成面糊。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][fɔːrk][ɔːr]['fɪŋgərz][tuː; tə][fɔːrm] [smɔːl] [krʌmz] .

Mix	well	with	fork	or	fingers	to	form	small	crumbs	.
混合	出色地	和	叉	或者	手指	到	形式	小的	面包屑	.

用叉子或手指充分搅拌，直至形成小碎屑。

[drɑːp] [ðiːz] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] , ['ɔːlsoʊ][ðə; ði] [tʃɑːpt] , [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] .

Drop	these	into	the	soup	,	also	the	chopped	,	hard	-	boiled	eggs	.
降低	这些	进入	这	汤	,	还	这	切碎	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	.

把这些食材和切碎的煮鸡蛋一起放入汤中。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Boil	for	15	minutes	longer	.
熬	为了	-	分钟	更长	.

再煮15分钟。

[kɔːrn] [suːp] [wɪð; wɪθ]

CORN	SOUP	with	RIVELS
玉米	汤	和	竞争对手

玉米汤配 RIVELS

[θriː] [kʌps] [freʃ] [ɔːr] [kænd] [kɔːrn]

3	cups	fresh	or	canned	corn
3	杯子	新鲜的	或者	罐装	玉米

3杯新鲜或罐装玉米

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] .

2	qts	.
2	qts	.

2夸脱

['wɔːtər]

water
水

水

[wʌn] [kʌp] [rɪtʃ] [mɪlk]
1 **cup** **rich** **milk**
1 杯子 富有的 牛奶

杯浓牛奶

1⅓ [kʌps] ['flaʊər]
1⅓ **cups** **flour**
1⅓ 杯子 面粉

1⅓ 杯面粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]
3 **tblsp** **.** **butter**
3 汤匙 . 黄油

3汤匙黄油

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pɑːrsli]
parsley
香菜

香菜

[kʊk] [kɔːrn][ɪn]['wɔːtər][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cook **corn** **in** **water** **for** **10** **minutes** **.**
厨师 玉米 在 水 为了 - 分钟 .

将玉米放入水中煮10分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [baɪ] ['mɪksɪŋ] [eg] , ['flaʊər][ænd; ənd] [mɪlk] [tə'geðər] .
Make **a** **batter** **by** **mixing** **egg** **,** **flour** **and** **milk** **together** **.**
制作 一个 连击 经过 混合 蛋 , 面粉 和 牛奶 一起 .

将鸡蛋、面粉和牛奶混合在一起制成面糊。

[pɔːr] [ðɪs] ['bætər] [θruː] [ə; eɪ]['kɑːləndər] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][drɑːp]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [kɔːrn] .
Pour **this** **batter** **through** **a** **colander** **,** **letting** **it** **drop** **into** **the** **boiling** **corn** **.**
倒 这 连击 通过 一个 滤器 , 出租 它 降低 进入 这 沸腾 玉米 .

将面糊倒入漏勺中，使其滴入沸腾的玉米中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **butter** **and** **salt** **.**
添加 黄油 和 盐 .

加入黄油和盐。

[kʊk] ['sloʊli] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] [pæn][fɔːr; fər][θriː] ['mɪnɪts] .
Cook **slowly** **in** **a** **covered** **pan** **for** **3** **minutes** **.**
厨师 缓慢地 在 一个 涵盖 平底锅 为了 3 分钟 .

盖上锅盖，小火煮3分钟。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
Garnish **with** **chopped** **parsley** **.**
装饰 和 切碎 香菜 .

撒上切碎的欧芹装饰。

[suːp] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['iːtn] [ɪ'miːdiətli] ['æftər] [ɑːr; ər] [kʊkt] .

Soup	**should**	**be**	**eaten**	**immediately**	**after**	**rivels**	**are**	**cooked**	**.**
汤	应该	是	吃	立即地	后	竞争对手	是	煮熟	.

汤应该在面条煮熟后立即食用。

['tʃɪkɪn] ['nuːd(ə)l] [suːp]

CHICKEN	**NOODLE**	**SOUP**
鸡	面条	汤

鸡肉面汤

[fɔːr]['el biː] .

4	**lb**	**.**
4	磅	.

4磅

['tʃɪkɪn]

chicken
鸡

鸡

2½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . ['wɔːtər]

2½	**qts**	**.**	**water**
2½	qts	.	水

2.5夸脱水

2½ [tiː'ɛs'piː] .

2½	**tsp**	**.**
2½	茶匙	.

2½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[θriː][kʌps] [kʊkt] ['nuːd(ə)lz]

3	**cups**	**cooked**	**noodles**
3	杯子	煮熟	面条

3杯煮熟的面条

[kʌt] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['stjuɪŋ] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] ['sɜːrvɪŋ] ['piːsɪz] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] ['sɪmər]

Cut	**a**	**young**	**stewing**	**chicken**	**into**	**serving**	**pieces**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**and**	**simmer**
切	一个	年轻的	炖	鸡	进入	服务	件	,	带来	到	一个	熬	和	煨

[fɔːr; fər] 2½ ['aʊərz] ,

for	**2½**	**hours**	**,**
为了	2½	小时	,

将一只小炖鸡切成块，煮沸后转小火慢炖2个半小时。

['ædɪŋ] ['wɔːtər][æz; əz] ['niːdɪd] .

adding	**water**	**as**	**needed**	**.**
添加	水	作为	需要	.

根据需要加水。

[skɪm] [ɔːf] [ðə; ði][fæt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] :

Skim	**off**	**the**	**fat**	**and**	**add**	**:**
撇去	离开	这	胖的	和	添加	:

撇去油脂，加入：

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

1 茶匙

['pepəkɔ:nz]
peppercorns
胡椒粒

胡椒粒

[wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən] , [slaɪst]
1 small onion , sliced
1 小的 洋葱 , 切片

1个小洋葱，切片

[wʌn] ['kærət] , [slaɪst]
1 carrot , sliced
1 胡萝卜 , 切片

1根胡萝卜，切片

[wʌn] [beɪ] [li:f]
1 bay leaf
1 湾 叶子

1片月桂叶

[wʌn][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['pɑ:rsli] , [tʃɑ:pt]
1 tblsp . parsley , chopped
1 汤匙 . 香菜 , 切碎

1汤匙切碎的欧芹

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]
salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[brɪŋ] [tu:; tə] [bɔɪl] [ə'gen] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]['nu:d(ə)lz] , ['prefrəbli] [hoʊm] [meɪd] ['nu:d(ə)lz] .
Bring to boil again and add noodles , preferably home made noodles .
带来 到 熬 再次 和 添加 面条 , 最好 家 制成 面条 .

再次煮沸后加入面条，最好是自制面条。

[kʊk] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .
Cook for 20 minutes longer .
厨师 为了 - 分钟 更长 .

再煮20分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[meɪn] ['dɪʃɪz]
Main Dishes
主要的 菜肴

主菜

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)

[kriːmd] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [draɪd] [biːf]
CREAMED **CABBAGE** **and** **DRIED** **BEEF**
奶油 卷心菜 和 干燥 牛肉

奶油卷心菜和牛肉干

½ [lɑːrdʒ] [hed] ['kæbɪdʒ]
½ **large** **head** **cabbage**
½ 大的 头 卷心菜

半个大卷心菜

¼ ['el biː] . [draɪd] [biːf]
¼ **lb** **.** **dried** **beef**
¼ 磅 . 干燥 牛肉

¼磅牛肉干

1½ [kʌps] [waɪt] [sɔːs]
1½ **cups** **white** **sauce**
1½ 杯子 白色的 酱

1.5 杯白酱

½ [kʌp] ['bʌtərd] [krʌmz]
½ **cup** **buttered** **crumbs**
½ 杯子 涂黄油的 面包屑

半杯黄油面包屑

[tʃɑːp] ['kæbɪdʒ] ['kɔːrsli] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [ðen] [dreɪn] .
Chop **cabbage** **coarsely** **and** **cook** **in** **salted** **water** **until** **tender** **,** **then** **drain** **.**
劈 卷心菜 粗略地 和 厨师 在 咸的 水 直到 投标 , 然后 流走 .

将卷心菜粗切，放入盐水中煮至软烂，然后沥干水分。

[tʃɑːp] [ðə; ði] [draɪd] [biːf] [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɔːrm] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Chop **the** **dried** **beef** **and** **soak** **in** **a** **little** **warm** **water** **for** **10** **minutes** **.**
劈 这 干燥 牛肉 和 浸泡 在 一个 小的 温暖的 水 为了 - 分钟 .

将牛肉干切碎，用少量温水浸泡 10 分钟。

[griːs] [ə; eɪ] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [pleɪs] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [draɪd] [biːf] .
Grease **a** **casserole** **and** **in** **it** **place** **alternate** **layers** **of** **cabbage** **and** **dried** **beef** **.**
润滑脂 一个 沙锅 和 在 它 地方 备用 层 的 卷心菜 和 干燥 牛肉 .

在砂锅里抹上油，然后交替铺上卷心菜和牛肉干。

[pɔːr] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [bred] [krʌmz] .
Pour **the** **white** **sauce** **over** **it** **and** **top** **with** **buttered** **bread** **crumbs** **.**
倒 这 白色的 酱 超过 它 和 顶部 和 涂黄油的 面包 面包屑 .

将白酱淋在上面，再撒上涂抹了黄油的面包屑。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **moderate** **oven** **(** **350** **-** **f** **)** **25** **minutes** **.**
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤25分钟。

[dʌtʃ] ['nuːd(ə)l] [tʃiːz] [rɪŋ]
DUTCH **NOODLE** **CHEESE** **RING**
荷兰语 面条 奶酪 戒指

荷兰面条奶酪圈

[wʌn] [kʌp] [eg] ['nuːd(ə)lz]

1	cup	egg	noodles
1	杯子	蛋	面条

杯鸡蛋面

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]

3	tblsp	.	butter
3	汤匙	.	黄油

3汤匙黄油

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]

3	tblsp	.	flour
3	汤匙	.	面粉

3汤匙面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[pə'priːkə]

paprika
辣椒

辣椒

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[swɪs] [tʃiːz] (¼ [tuː; tə] ½ ['el biː] .)

Swiss	cheese	(	¼	to	½	lb	.	)
瑞士	奶酪	(	¼	到	½	磅	.	)

瑞士奶酪（¼ 至 ½ 磅）

[bɔɪl] ['nuːd(ə)lz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Boil	noodles	in	salted	water	until	tender	.
熬	面条	在	咸的	水	直到	投标	.

将面条放入加盐的沸水中煮至软熟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [wel] - [griːst] [rɪŋ] [moʊld] .

Drain	and	place	in	well	-	greased	ring	mold	.
流走	和	地方	在	出色地	-	涂油	戒指	模具	.

沥干水分，放入涂抹了油脂的环形模具中。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] [ænd; ənd] [blend] [smuːð] .

Melt	the	butter	,	add	flour	and	blend	smooth	.
熔化	这	黄油	,	添加	面粉	和	混合	光滑的	.

融化黄油，加入面粉，搅拌至顺滑。

[stɜːr][ɪn][mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .

Stir	**in**	**milk**	**and**	**cook**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**it**	**thickens**	**.**
搅拌	在	牛奶	和	厨师	,	搅拌	不断地	直到	它	增厚	.

加入牛奶，不断搅拌烹煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [tʃiːz] [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] .

Add	**seasoning**	**and**	**cheese**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**.**
添加	调料	和	奶酪	切	在	小的	件	.

加入调味料和切成小块的奶酪。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [melts] .

Cook	**until**	**cheese**	**melts**	**.**
厨师	直到	奶酪	融化	.

煮至奶酪融化即可。

[tuː; tə] ½ [ʌv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [egz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

To	**½**	**of**	**the**	**sauce**	**add**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**eggs**	**and**	**mix**	**well**	**.**
到	½	的	这	酱	添加	这	出色地	-	被打败	鸡蛋	和	混合	出色地	.

将打散的鸡蛋加入一半的酱汁中，搅拌均匀。

[pɔːr] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði]['nuːd(ə)lz] .

Pour	**this**	**over**	**the**	**noodles**	**.**
倒	这	超过	这	面条	.

把酱汁浇在面条上。

[set][moʊld][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] (- - [ef]) ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Set	**mold**	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**(**	**350**	**-**	**f**	**)**	**oven**	**45**	**minutes**	**.**
放	模具	在	平底锅	的	热的	水	和	烤	在	缓和	(	-	-	f	)	烤箱	-	分钟	.

将模具放入装有热水的平底锅中，然后在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤45分钟。

[ʌn'moʊld][ɑːn][lɑːrdʒ] ['plætər] , [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːt] [tʃiːz] [sɔːs] .

Unmold	**on**	**large**	**platter**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**remaining**	**hot**	**cheese**	**sauce**	**.**
脱模	在	大的	拼盘	,	倒	超过	这	其余的	热的	奶酪	酱	.

将蛋糕从模具中取出，放在大盘子上，淋上剩余的热芝士酱。

[fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] ['piːz] , [ænd; ənd] ['kærəts] [ɔːr] ['spɪnɪtʃ] .

Fill	**center**	**with**	**peas**	**,**	**and**	**carrots**	**or**	**spinach**	**.**
充满	中心	和	豌豆	,	和	胡萝卜	或者	菠菜	.

中间填入豌豆、胡萝卜或菠菜。

[pə'teɪtoʊ] ['fɪlɪŋ]

POTATO	**FILLING**
土豆	填充

土豆馅

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mæʃt] [pə'tetoz]

2	**cups**	**mashed**	**potatoes**
2	杯子	捣碎	土豆

杯土豆泥

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][kjuː'tiː] . [steɪl] [bred] , [kjuːbd]

1	**qt**	**.**	**stale**	**bread**	**,**	**cubed**
1	qt	.	陈旧	面包	,	立方

1夸脱隔夜面包，切成小块

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]

2	**tblsp**	**.**	**butter**
2	汤匙	.	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['ʌnjən] , [mɪnst]
1 **onion** **,** **minced**
1 洋葱 , 剁碎

1个洋葱，切碎

½ [kʌp] ['seləri] , [daɪst]
½ **cup** **celery** **,** **diced**
½ 杯子 芹菜 , 切丁

半杯芹菜丁

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [mɪnst] ['pɑːrsli]
1 **tblsp** **.** **minced** **parsley**
1 汤匙 . 剁碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[pɪntʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
pinch **of** **pepper**
捏 的 胡椒

少许胡椒粉

[pʊt] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mæʃt] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Put **the** **beaten** **egg** **into** **the** **mashed** **potatoes** **and** **mix** **well** **.**
放 这 被打败 蛋 进入 这 捣碎 土豆 和 混合 出色地 .

将打散的鸡蛋倒入土豆泥中，搅拌均匀。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['skɪlɪt] [ænd; ənd] [soʊ'teɪ] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['seləri] .
Melt **the** **butter** **in** **a** **large** **skillet** **and** **saute** **the** **onion** **and** **celery** **.**
熔化 这 黄油 在 一个 大的 煎锅 和 炒 这 洋葱 和 芹菜 .

在大煎锅中融化黄油，然后翻炒洋葱和芹菜。

[stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [tuː; tə] [toʊst] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Stir **in** **the** **bread** **crumbs** **to** **toast** **for** **a** **few** **minutes** **,** **stirring** **constantly** **.**
搅拌 在 这 面包 面包屑 到 吐司 为了 一个 很少 分钟 , 搅拌 不断地 .

加入面包屑，不断搅拌，烤几分钟至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] , [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli]
Add **all** **the** **other** **ingredients** **,** **combine** **with** **the** **potatoes** **and** **mix** **thoroughly**
添加 全部 这 其他 原料 , 结合 和 这 土豆 和 混合 彻底
.
:
.

加入所有其他配料，与土豆混合均匀。

[dʌtʃ] ['kæbɪdʒ] [roʊlz]
DUTCH **CABBAGE** **ROLLS**
荷兰语 卷心菜 卷

荷兰卷心菜卷

[wʌn] ['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [biːf]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

⅓ [kʌp] [raɪs] , [ˌʌn'kʊkt]
⅓ **cup** **rice** **,** **uncooked**
⅓ 杯子 米 , 生

⅓ 杯生米

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt] [faɪn]
1 **onion** **,** **chopped** **fine**
1 洋葱 , 切碎 美好的

1个洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
2 **tblsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən]
Juice **of** **1** **lemon**
汁 的 1 柠檬

1个柠檬的汁

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [suːp]
1 **can** **tomato** **soup**
1 能 番茄 汤

1罐番茄汤

½ [kʌp] ['seləri] , [tʃɑːpt]
½ **cup** **celery** **,** **chopped**
½ 杯子 芹菜 , 切碎

半杯切碎的芹菜

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['pɑːrsli] , [mɪnst]
parsley **,** **minced**
香菜 , 剁碎

切碎的欧芹

[sɪks] ['kæbɪdʒ] [liːvz]
6 **cabbage** **leaves**
6 卷心菜 树叶

6片卷心菜叶

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kəm'baɪn] [miːt] , [sɔːlt] , ['pepər] , [raɪs][ænd; ənd] [eg] , [mɪks] [wel] .
Combine **meat** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **rice** **and** **egg** **,** **mix** **well** **.**
结合 肉 , 盐 , 胡椒 , 米 和 蛋 , 混合 出色地 .

将肉、盐、胡椒粉、米饭和鸡蛋混合均匀。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [sɔːs] : [soʊ'teɪ]['ʌnjən][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl][sɔːft] .
For **the** **sauce** **:** **saute** **onion** **in** **the** **butter** **until** **soft** **.**
为了 这 酱 : 炒 洋葱 在 这 黄油 直到 柔软的 .

酱汁做法：用黄油将洋葱炒软。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊ] [suːp] [ænd; ənd]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə] ['ʌnjən] , ['ɔːlsoʊ] ['seləri] , ['pɑːrsli]
Add **tomato** **soup** **and** **equal** **amount** **of** **water** **to** **onion** **,** **also** **celery** **,** **parsley**
添加 番茄 汤 和 平等的 数量 的 水 到 洋葱 , 还 芹菜 , 香菜
,
,
,

将番茄汤和等量的水加入洋葱中，再加入芹菜和欧芹。

['lemən][dʒuːs] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
lemon **juice** **,** **sugar** **,** **salt** **and** **pepper** **.**
柠檬 汁 , 糖 , 盐 和 胡椒 .

柠檬汁、糖、盐和胡椒。

[kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cook **for** **10** **minutes** **.**
厨师 为了 - 分钟 .

煮10分钟。

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [liːvz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Wash **the** **cabbage** **leaves** **and** **boil** **until** **tender** **.**
洗 这 卷心菜 树叶 和 熬 直到 投标 .

将卷心菜叶洗净，煮至软烂。

[pʊt]['iːkwəl] [ə'maʊnts] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃər]['ɪntuː] ['kæbɪdʒ] [liːvz] , [roʊl] ['taɪtli] [ænd; ənd]
Put **equal** **amounts** **of** **the** **meat** **mixture** **into** **cabbage** **leaves** **,** **roll** **tightly** **and**
放 平等的 金额 的 这 肉 混合物 进入 卷心菜 树叶 , 卷 紧紧 和
[sɪ'kjʊr] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .
secure **with** **toothpicks** **.**
安全的 和 牙签 .

将等量的肉馅放入卷心菜叶中，紧紧卷起，用牙签固定。

[pleɪs] [roʊlz][ɪn] [sɔːs] [pæn] , [pɔːr] [sɔːs] ['oʊvər][ðem; ðəm] ,
Place **rolls** **in** **sauce** **pan** **,** **pour** **sauce** **over** **them** **,**
地方 卷 在 酱 平底锅 , 倒 酱 超过 他们 ,

将面包卷放入平底锅中，淋上酱汁。

['kʌvər][pæn][ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] [fɔːr; fər][θriː]['aʊərz] .
cover **pan** **and** **cook** **very** **slowly** **for** **3** **hours** **.**
覆盖 平底锅 和 厨师 非常 缓慢地 为了 3 小时 .

盖上锅盖，用小火慢炖3小时。

[dʌk] [ən] [kraʊt]
DUCK UN KRAUT
鸭子 联合国 酸菜

鸭肉酸菜

[prɪ'per] [ə; eɪ] [jʌŋ] [dʌk] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] .
Prepare a young duck for roasting .
准备 一个 年轻的 鸭子 为了 烘焙 .

准备一只小鸭用于烤制。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['roʊstɪŋ] [pæn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['saʊərkraʊt] ,
Place in a roasting pan and add 2 quarts of sauerkraut ,
地方 在 一个 烘焙 平底锅 和 添加 2 夸脱 的 酸菜 ,

放入烤盘，加入2夸脱酸菜。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] .
1 cup of water and 3 tablespoons granulated sugar .
1 杯子 的 水 和 3 汤匙 颗粒状 糖 .

1 杯水和 3 汤匙砂糖。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [dʌk] [ɪz] ['tendər] [ænd; ənd]['goʊldən] [braʊn] .
Cover and bake until duck is tender and golden brown .
覆盖 和 烤 直到 鸭子 是 投标 和 金的 棕色的 .

盖上盖子烤至鸭肉软嫩呈金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kriːmi] [mæʃt] [pə'tetoz] .
Serve with creamy mashed potatoes .
服务 和 奶油状 捣碎 土豆 .

配上绵滑的土豆泥即可。

[pɔːrk] [pɑːt] [paɪ] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz]
PORK POT PIE with DUMPLINGS
猪肉 锅 馅饼 和 饺子

猪肉馅饼配饺子

[eɪt] [lɔɪn] [pɔːrk] [tʃɔps]
8 loin pork chops
8 腰部 猪肉 排骨

8块猪里脊排

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] .
2 qts .
2 qts .

2夸脱

['wɔːtər]
water
水

水

[wʌn] ['dʌmplɪŋ] ['resəpi]
1 dumpling recipe
1 饺子 食谱

1. 饺子食谱

[fɔːr] ['miːdiəm] [pə'tetoz]
4 medium potatoes
4 中等的 土豆

4个中等大小的土豆

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['sɔːsɪdʒ] [ɪn] ['keɪsɪŋ]
sausage **in** **casing**
香肠 在 套管

肠衣香肠

[bɔɪl] [ðə; ði] [pɔːrk] [tʃɔps] [ɪn] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər] .
Boil **the** **pork** **chops** **in** **water** **for** **½** **hour** **.**
熬 这 猪肉 排骨 在 水 为了 ½ 小时 .

将猪排放入沸水中煮半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [pə'tetoz] [kʌt] [ɪn] [hæf] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [kʌt] [ɪn] [wʌn] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Then **add** **the** **potatoes** **cut** **in** **half** **and** **the** **sausage** **cut** **in** **1** **inch** **pieces** **.**
然后 添加 这 土豆 切 在 一半 和 这 香肠 切 在 1 英寸 件 .

然后加入切成两半的土豆和切成 1 英寸长的香肠段。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] ['ɔːlmoʊst] [dʌn] .
Cook **until** **potatoes** **are** **almost** **done** **.**
厨师 直到 土豆 是 几乎 完毕 .

煮至土豆快熟为止。

[drɑːp] [wel] - ['biːtn] ['dʌmplɪŋ] [doʊ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] ['mɪkstʃər] , ['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] -
Drop **well** **-** **beaten** **dumpling** **dough** **into** **the** **boiling** **meat** **mixture** **,** **cover** **and** **cook** **10**
降低 出色地 - 被打败 饺子 面团 进入 这 沸腾 肉 混合物 , 覆盖 和 厨师 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将打好的饺子皮放入沸腾的肉馅中，盖上盖子煮10分钟。

['sauə,brɑːtən, 'zauə-]
SAUERBRATEN
酸菜炖牛肉

绍尔布拉滕

[ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] [θɪk] [piːs] [ʌv; əv] [tʃʌk] , [pɑːt] [roʊst] [ɔːr] ['tendər] ['bɔɪlɪŋ] [biːf] .
2 **inch** **thick** **piece** **of** **chuck** **,** **pot** **roast** **or** **tender** **boiling** **beef** **.**
2 英寸 厚的 片 的 查克 , 锅 烤 或者 投标 沸腾 牛肉 .

2英寸厚的牛肩肉、炖牛肉或嫩牛肉。

[pleɪs] [ɪn] [dɪʃ] [ɔːr] [boʊl] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [sə'luːʃ(ə)n] [ʌv; əv] [hæf] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [hæf] ['wɔːtər] ,
Place **in** **dish** **or** **bowl** **and** **cover** **with** **solution** **of** **half** **vinegar** **and** **half** **water** **,**
地方 在 盘子 或者 碗 和 覆盖 和 解决方案 的 一半 醋 和 一半 水 ,

放入盘或碗中，倒入一半醋和一半水的溶液覆盖，

[pʊt] [ɪn] [tuː] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] [slaɪst] .
put **in** **two** **large** **onions** **sliced** **.**
放 在 二 大的 洋葱 切片 .

放入两个切片的大洋葱。

[duː] [ðɪs] [tuː] [ɔːr] [θriː] [deɪz] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['wɑːntɪd] .
Do **this** **two** **or** **three** **days** **before** **the** **meat** **is** **wanted** **.**
做 这 二 或者 三 天 前 这 肉 是 通缉 .

在需要食用肉类前两三天这样做。

[ɑːn] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [kʊkt] [kʌt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] ['ɪntuː] [wʌn] "
On **the** **day** **before** **it** **is** **to** **be** **cooked** **cut** **3** **or** **4** **slices** **of** **bacon** **into** **1** **"**
在 这 天 前 它 是 到 是 煮熟 切 3 或者 4 切片 的 熏肉 进入 1 "
['piːsɪz] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌnjən] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['soʊkɪŋ] [ɪn]
pieces **and** **chop** **fine** **1** **tablespoon** **of** **the** **onion** **which** **has** **been** **soaking** **in**
件 和 劈 美好的 1 汤匙 的 这 洋葱 哪个 有 到过 浸泡 在
[ðə; ði] ['vɪnɪgər] .
the **vinegar** **.**
这 醋 .

烹饪前一天，将 3 或 4 片培根切成 1 英寸的小块，并将 1 汤匙浸泡在醋中的洋葱切碎。

[kʌt] [hoʊlz] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] [wʌn] [ɔːr] [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [əˈpɑːrt] [ænd; ənd] [stʌf] [ˈbɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈbeɪkən]

Cut	holes	in	the	meat	1	or	2	inches	apart	and	stuff	bits	of	the	bacon
切	孔	在	这	肉	1	或者	2	英寸	除	和	东西	比特	的	这	熏肉

[ænd; ənd] [tʃɑːpt] [ˈʌnjən] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [hoʊlz] .

and	chopped	onion	into	the	holes	.
和	切碎	洋葱	进入	这	孔	.

在肉上每隔 1 或 2 英寸切一个洞，然后将培根碎和洋葱碎塞入洞中。

[pʊt] [ðə; ði] [miːt] [bæk] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [səˈluːʃ(ə)n] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [hoʊl] [kloʊvz] [ænd; ənd] [wʌn]

Put	the	meat	back	into	the	solution	,	add	1	tablespoon	whole	cloves	and	1
放	这	肉	后退	进入	这	解决方案	,	添加	1	汤匙	所有的	丁香	和	1

[ˈtiːspuːn] [hoʊl] [ˈɔːlspaɪs] .

teaspoon	whole	allspice	.
茶匙	所有的	多香果	.

将肉放回溶液中，加入 1 汤匙丁香和 1 茶匙多香果。

[beɪk] [ðə; ði] [miːt] [æz; əz] [ə; eɪ] [pɑːt] [roʊst] [ɪn] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [səˈluːʃ(ə)n] , [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Bake	the	meat	as	a	pot	roast	in	part	of	the	solution	,	until	tender	.
烤	这	肉	作为	一个	锅	烤	在	部分	的	这	解决方案	,	直到	投标	.

将肉放入部分溶液中，像炖牛肉一样烤至软烂。

[juːz] [mɔːr] [ʌv; əv] [ðə; ði] [səˈluːʃ(ə)n] , [ˈædɪŋ] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] ,

Use	more	of	the	solution	,	adding	sugar	to	taste	,
使用	更多的	的	这	解决方案	,	添加	糖	到	品尝	,

多加些溶液，并根据口味加糖。

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˈgreɪvi] [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [ˈɔːlmoʊst] [blæk] .

in	making	the	gravy	which	will	be	almost	black	.
在	制作	这	肉汁	哪个	将要	是	几乎	黑色的	.

制作肉汁时，肉汁会变成近乎黑色。

[ˈhɔːrsrædɪʃ] [sɔːs]

HORSERADISH	SAUCE
辣根	酱

辣根酱

[fɔːr; fər] [bɔɪld] [biːf] [ɔːr] [kɔːrnd] [biːf]

For	Boiled	beef	or	Corned	beef
为了	煮沸	牛肉	或者	咸	牛肉

煮牛肉或腌牛肉

[ˌtuːˈtuː] [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈbʌtər]

2	tblsp	.	butter
2	汤匙	.	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈflaʊər]

2	tblsp	.	flour
2	汤匙	.	面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] [ˈgreɪtɪd] [ˈhɔːrsrædɪʃ]

¼	cup	grated	horseradish
¼	杯子	磨碎的	辣根

¼ 杯磨碎的辣根

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[draɪ] ['mʌstərd]

dry	mustard
干燥	芥末

干芥末

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	and	pepper
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[melt] ['bʌtər] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['flaʊər] .

Melt	butter	,	remove	from	heat	and	stir	in	flour	.
熔化	黄油	,	消除	从	热	和	搅拌	在	面粉	.

将黄油融化，离火，拌入面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] [ænd; ənd] ['θɪkənz] .

Add	the	milk	gradually	,	stirring	constantly	,	until	mixture	boils	and	thickens	.
添加	这	牛奶	逐步地	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	沸腾	和	增厚	.

将牛奶慢慢加入，不断搅拌，直到混合物沸腾变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər][θriː] ['mɪnɪts] [mɔːr] .

Add	salt	and	pepper	and	cook	for	3	minutes	more	.
添加	盐	和	胡椒	和	厨师	为了	3	分钟	更多的	.

加入盐和胡椒粉，再煮3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] ['hɔːrsrædɪʃ] [ænd; ənd][draɪ] ['mʌstərd] [ænd; ənd][blend] [wel] .

Add	the	grated	horseradish	and	dry	mustard	and	blend	well	.
添加	这	磨碎的	辣根	和	干燥	芥末	和	混合	出色地	.

加入磨碎的辣根和干芥末，搅拌均匀。

[kiːp] [hɑːt][ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Keep	hot	in	double	boiler	.
保持	热的	在	双倍的	锅炉	.

隔水加热。

[sɜːrv] [ɑːn]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bɔɪld] [biːf] [ɔːr] [kɔːrnd] [biːf] .

Serve	on	slices	of	boiled	beef	or	corned	beef	.
服务	在	切片	的	煮沸	牛肉	或者	咸	牛肉	.

可搭配水煮牛肉片或咸牛肉片食用。

['ʃnɪtsl] [miːt]

SCHNITZEL	MEAT
肉片	肉

炸肉排

1½ ['paʊndz] .

1½	lbs	.
1½	磅	.

1.5磅

[viːl] [steɪk] [kʌt] [ɪn] [kjuːbz]

veal	steak	cut	in	cubes
小牛肉	牛排	切	在	立方体

小牛肉块

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] .

2	tblsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['flaʊər]
2 **tblsp** **.** **flour**
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [təˈmeɪtoʊ] [dʒuːs]
1 **cup** **tomato** **juice**
1 杯子 番茄 汁

杯番茄汁

[ˌtuːˈtuː] ['kærəts] , [daɪst]
2 **carrots** **,** **diced**
2 胡萝卜 , 切丁

2根胡萝卜，切丁

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt] [faɪn] .
1 **small** **onion** **,** **chopped** **fine** **.**
1 小的 洋葱 , 切碎 美好的 .

个小洋葱，切碎。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

['flaʊər]
Flour
面粉

面粉

[dredʒ] [miːt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] .
Dredge **meat** **with** **flour** **and** **season** **.**
疏通 肉 和 面粉 和 季节 .

将肉裹上面粉并调味。

[melt] ['ʃɔːrtnɪŋ] (['prefrəbli] ['beɪkən] [fæt]) [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .
Melt **shortening** **(** **preferably** **bacon** **fat** **)** **and** **brown** **the** **meat** **in** **it** **.**
熔化 缩短 (最好 熏肉 胖的) 和 棕色的 这 肉 在 它 .

融化起酥油（最好是培根油），将肉放入其中煎至棕色。

[rɪˈmuːv] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [pæn] , [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [blend] .
Remove **meat** **from** **the** **pan** **,** **stir** **in** **the** **flour** **and** **blend** **.**
消除 肉 从 这 平底锅 , 搅拌 在 这 面粉 和 混合 .

将肉从锅中取出，拌入面粉并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [təˈmeɪtoʊ] [dʒuːs] [ænd; ənd] [stɜːr] [wel] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] .
Add **the** **tomato** **juice** **and** **stir** **well** **until** **mixture** **thickens** **.**
添加 这 番茄 汁 和 搅拌 出色地 直到 混合物 增厚 .

加入番茄汁，搅拌均匀至混合物变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Add **meat** **,** **carrots** **and** **onion** **.**
添加 肉 , 胡萝卜 和 洋葱 .

加入肉、胡萝卜和洋葱。

['kʌvər] ['kloʊsli] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cover **closely** **and** **simmer** **for** **45** **minutes** **.**
覆盖 密切 和 煨 为了 - 分钟 .

盖紧锅盖，小火慢炖 45 分钟。

['tʃɪkɪn] [pɑ:t][paɪ]
CHICKEN POT PIE
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

[wʌn][kʌp]['flaʊər]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtu:'tu:][ti:'ɛs'pi:] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [eg] [ʃel] [ʌv; əv]['wɔ:tər]
½ egg shell of water
½ 蛋 壳 的 水

半个蛋壳的水

[smɔ:l] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
small teaspoon salt
小的 茶匙 盐

一小茶匙盐

[mɪks][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'gri:diənts] , [roʊl][aʊt][ænd; ənd][kʌt][ɪn] [tu:] [ɪntʃ] [skwer] .
Mix the above ingredients , roll out and cut in two inch squares .
混合 这 多于 原料 , 卷 出去 和 切 在 二 英寸 正方形 .

将以上材料混合，擀开，切成两英寸见方的小块。

['flaʊər] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bʌtər] .
Flour chicken and fry in butter .
面粉 鸡 和 炒 在 黄油 .

鸡肉裹上面粉，用黄油煎炸。

[pʊt] ['leər] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] , [pə'teɪtoʊ]['slaɪsɪz] , [slaɪst] ['ʌnjən][ænd; ənd] [skwer] [ʌv; əv][pɑ:t] - [paɪ]
Put layers of chicken , potato slices , sliced onion and squares of pot - pie
放 层 的 鸡 , 土豆 切片 , 切片 洋葱 和 正方形 的 锅 - 馅饼
[doʊ] .
dough .
面团 .

依次铺上鸡肉、土豆片、洋葱片和方形馅饼皮。

['berli] ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r; fər] [tu:] ['aʊərz] .
Barely cover with boiling water and cook for two hours .
仅仅 覆盖 和 沸腾 水 和 厨师 为了 二 小时 .

用沸水轻轻没过食材，煮两个小时。

[hæm][ænd; ənd] ['nu:d(ə)lz] [ɪn] ['kæsəroʊl]
HAM and NOODLES IN CASSEROLE
火腿 和 面条 在 沙锅

火腿面条砂锅

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['nuːd(ə)lz]
noodles
面条

面条

1½ [kʌps] [kʊkt] [hæm] , [daɪst]
1½ cups cooked ham , diced
1½ 杯子 煮熟 火腿 , 切丁

1.5 杯熟火腿丁

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːtn]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[kʊk] ['nuːd(ə)lz][ɪn]['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ʌn'tɪl][sɔːft] .
Cook noodles in salted boiling water until soft .
厨师 面条 在 咸的 沸腾 水 直到 柔软的 .

用加盐的沸水煮面条至软。

[pɔːr] ['ɪntuː]['kɑːləndər] , [dreɪn][ænd; ənd] [wɑːʃ] .
Pour into colander , drain and wash .
倒 进入 滤器 , 流走 和 洗 .

倒入滤网，沥干水分，然后清洗。

['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːst] ['kæsəroʊl] [pʊt] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv]['nuːd(ə)lz][ænd; ənd][hæm] .
Into a well greased casserole put alternate layers of noodles and ham .
进入 一个 出色地 涂油 沙锅 放 备用 层 的 面条 和 火腿 .

在抹好油的砂锅中，交替铺上面条和火腿。

[biːt] [egz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər]['nuːd(ə)lz][ænd; ənd][hæm] .
Beat eggs with the milk and pour over noodles and ham .
打 鸡蛋 和 这 牛奶 和 倒 超过 面条 和 火腿 .

将鸡蛋和牛奶打匀，然后浇在面条和火腿上。

[set] ['kæsəroʊl] [ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] -
Set casserole in pan of hot water and bake in moderate oven (350 - f) for 30
放 沙锅 在 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将砂锅放入装有热水的平底锅中，然后在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤30分钟。

['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː]
CHICKEN FRICASSEE
鸡 炖菜

鸡肉烩菜

['tʃɪkɪn] [kʌt] [ʌp]
chicken cut up
鸡 切 向上

鸡肉块

['bʌtər] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ]
butter **for** **frying**
黄油 为了 煎炸

煎炸用黄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[bɔɪld] [raɪs]
boiled **rice**
煮沸 米

白米饭

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtər]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

- [smɔːl] [waɪt] ['ʌnjənz]
12 **small** **white** **onions**
- 小的 白色的 洋葱

12个小白洋葱

[smɔːl] [pɪntʃ] [iːtʃ] [ʌv; əv] [taɪm] ,
small **pinch** **each** **of** **thyme** **,**
小的 捏 每个 的 百里香 ,

每人少许百里香，

['seləri] [sɔːlt][ænd; ənd][seɪdʒ]
celery **salt** **and** **sage**
芹菜 盐 和 圣人

芹菜盐和鼠尾草

[roʊl] ['tʃɪkɪn] ['piːsɪz] [ɪn]['flaʊər][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] .
Roll **chicken** **pieces** **in** **flour** **and** **brown** **in** **butter** **.**
卷 鸡 件 在 面粉 和 棕色的 在 黄油 .

鸡块裹上面粉，用黄油煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] ,
Add **remaining** **ingredients** **and** **cook** **until** **tender** **,**
添加 其余的 原料 和 厨师 直到 投标 ,

加入剩余食材，煮至软烂。

['ædɪŋ] ['wɔːtər][soʊ] [ðæt] [ðer; ðər][ɑːr; ər][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [æt; ət][end][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .
adding **water** **so** **that** **there** **are** **2** **cups** **at** **end** **of** **cooking** **.**
添加 水 所以 那 那里 是 2 杯子 在 结尾 的 烹饪 .

加水，使煮好后有 2 杯水。

[meɪk] ['greɪvi][baɪ] ['ædɪŋ] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][hɑːt]['lɪkwɪd][tuː; tə][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .
Make **gravy** **by** **adding** **3** **tablespoons** **of** **hot** **liquid** **to** **yolk** **of** **an** **egg** **.**
制作 肉汁 经过 添加 3 汤匙 的 热的 液体 到 蛋黄 的 一个 蛋 .

将 3 汤匙热液体加入蛋黄中，制成肉汁。

[stɜːr] ['θɜːrəli] , [ðen] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [rest] [ʌv; əv]['lɪkwɪd][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **thoroughly** **,** **then** **return** **to** **rest** **of** **liquid** **and** **cook** **five** **minutes** **.**
搅拌 彻底 , 然后 返回 到 休息 的 液体 和 厨师 五 分钟 .

充分搅拌，然后倒回剩余的液体中煮五分钟。

[pɔːr] ['oʊvər] [stiːmd] [raɪs] .
Pour **over** **steamed** **rice** **.**
倒 超过 蒸 米 .

淋在蒸好的米饭上。

[biːf] [pɑːt] [paɪ]
BEEF **POT** **PIE**
牛肉 锅 馅饼

牛肉馅饼

[ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['stjuɪŋ] [biːf]
stewing **beef**
炖 牛肉

炖牛肉

[sɪks] ['miːdiəm] [pə'tetoz]
6 **medium** **potatoes**
6 中等的 土豆

6个中等大小的土豆

[pɑːt] [paɪ] [doʊ]
pot **pie** **dough**
锅 馅饼 面团

馅饼面团

[ˌtuːˈtuː] ['ʌnjənz]
2 **onions**
2 洋葱

2个洋葱

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
chopped **parsley**
切碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kʌt] [ðə; ði] [biːf] ['ɪntuː] [wʌn] " [kjuːbz] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] , ['siːz(ə)n] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Cut **the** **beef** **into** **1** **"** **cubes** **cover** **with** **water** **,** **season** **and** **boil** **until** **tender** **.**
切 这 牛肉 进入 1 " 立方体 覆盖 和 水 , 季节 和 熬 直到 投标 .

将牛肉切成 1 英寸的方块，加水没过牛肉，调味，煮至软烂。

[piːl] [pə'tetoz] , [kʌt] [ɪn] ¼ " ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjən] .
Peel **potatoes** **,** **cut** **in** **¼** **"** **slices** **and** **slice** **the** **onion** **.**
果皮 土豆 , 切 在 ¼ " 切片 和 片 这 洋葱 .

将土豆去皮，切成 ¼ 英寸厚的片，洋葱切片。

['ɪntuː] [ðə; ði] [hɑːt] [brɔːθ] [drɑːp] ['leər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] , ['ʌnjənz] , [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli]
Into **the** **hot** **broth** **drop** **layers** **of** **potatoes** **,** **onions** **,** **a** **sprinkling** **of** **parsley**
进入 这 热的 肉汤 降低 层 的 土豆 , 洋葱 , 一个 洒 的 香菜
[ænd; ənd] [doʊ] [skwer] ['ɔːltərnətli] ,
and **dough** **squares** **alternately** **,**
和 面团 正方形 交替 ,

将土豆、洋葱、少许欧芹碎和面团块交替分层放入热汤中。

['endɪŋ] [wɪð; wɪθ] [doʊ] [ɑːn][tɑːp] .

ending	with	dough	on	top	.
结束	和	面团	在	顶部	.

最后在上面盖上一层面团。

['kʌvər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	and	boil	for	20	minutes	.
覆盖	和	熬	为了	-	分钟	.

盖上盖子煮20分钟。

[stɜːr] [miːt] [θruː] [pɑːt][paɪ] .

Stir	meat	thru	pot	pie	.
搅拌	肉	通过	锅	馅饼	.

将肉拌入馅饼中。

[fɔːr; fər][ðə; ði][pɑːt][paɪ] [doʊ] :

For	the	pot	pie	dough	:
为了	这	锅	馅饼	面团	:

馅饼皮部分:

[tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [wʌn] [eg] ,

To	2	cups	of	flour	add	a	little	salt	,	1	egg	,
到	2	杯子	的	面粉	添加	一个	小的	盐	,	1	蛋	,

在2杯面粉中加入少许盐、1个鸡蛋，

['biːtn] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

beaten	and	enough	milk	to	make	a	stiff	dough	.
被打败	和	足够的	牛奶	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

打散后加入足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[roʊl] [aʊt] [θɪn] (⅛ ") [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] " [skwer] .

Roll	out	thin	(	⅛	"	)	on	floured	board	and	cut	into	2	"	squares	.
卷	出去	薄的	(	⅛	"	)	在	撒了面粉	木板	和	切	进入	2	"	正方形	.

在撒了面粉的案板上擀成薄片（⅛英寸），然后切成2英寸见方的小块。

['iːkwəli] [gʊd] [wɪð; wɪθ] [viːl] [ɔːr][pɔːrk] .

Equally	good	with	veal	or	pork	.
同样地	好的	和	小牛肉	或者	猪肉	.

与小牛肉或猪肉搭配都同样美味。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] [biːf] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjənz]

PENNSYLVANIA	DUTCH	BEEF	WITH	ONIONS
宾夕法尼亚州	荷兰语	牛肉	和	洋葱

宾夕法尼亚荷兰牛肉配洋葱

1½ ['paʊndz] .

1½	lbs	.
1½	磅	.

1.5磅

[bɔɪld] [biːf]

boiled	beef
煮沸	牛肉

白斩牛肉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər]

1	tablespoon	vinegar
1	汤匙	醋

1汤匙醋

[wʌn] ['ʌnjən]
1 **onion**
1 洋葱

1个洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
1 **pinch** **of** **pepper**
1 捏 的 胡椒

一小撮胡椒粉

½ [kʌp] [miːt] [stɑːk]
½ **cup** **meat** **stock**
½ 杯子 肉 库存

半杯肉汤

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[mɪns] [ðə; ði] ['ʌnjən] .
Mince **the** **onion** **.**
剁碎 这 洋葱 .

将洋葱切碎。

['sɪmər] [ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Simmer **in** **butter** **until** **soft** **.**
煨 在 黄油 直到 柔软的 .

用黄油慢炖至软化。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Add **flour** **and** **simmer** **until** **brown** **.**
添加 面粉 和 煨 直到 棕色的 .

加入面粉，小火慢煮至呈褐色。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] , [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [miːt] [stɑːk] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ]
To **this** **add** **vinegar** **,** **salt** **,** **pepper** **and** **meat** **stock** **and** **let** **come** **to** **a**
到 这 添加 醋 , 盐 , 胡椒 和 肉 库存 和 让 来 到 一个
[bɔɪl] .
boil **.**
熬 .

加入醋、盐、胡椒粉和肉汤，煮沸。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌnjən] [sɔːs] .
Cut **the** **meat** **in** **slices** **and** **serve** **hot** **,** **with** **the** **onion** **sauce** **.**
切 这 肉 在 切片 和 服务 热的 , 和 这 洋葱 酱 .

将肉切片，趁热佐以洋葱酱食用。

['wiːnər] ['ʃnɪtsl] ([viːl] ['kʌtlət])
WIENER **SCHNITZEL** **(** **Veal** **Cutlet** **)**
维也纳香肠 肉片 (小牛肉 肉排)

维也纳炸肉排（小牛肉排）

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

[viːl] [steɪk]
veal **steak**
小牛肉 牛排

小牛肉排

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[bred] [krʌmz]
bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

['lemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[viːl] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['sɜːrvɪŋ] ['pɔːʃənz] .
Veal **should** **be** **about** **½** **inch** **thick** **and** **cut** **into** **serving** **portions** **.**
小牛肉 应该 是 关于 ½ 英寸 厚的 和 切 进入 服务 部分 .

小牛肉应切成约 ½ 英寸厚，并切成适合食用的份量。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
Season **with** **salt** **and** **pepper** **.**
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[dɪp] ['piːsɪz] [ɪn] [bred] [krʌmz] , [ðen] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] [krʌmz] .
Dip **pieces** **in** **bread** **crumbs** **,** **then** **into** **the** **beaten** **egg** **and** **again** **in** **the** **crumbs** **.**
蘸 件 在 面包 面包屑 , 然后 进入 这 被打败 蛋 和 再次 在 这 面包屑 .

将块状物蘸上面包屑，然后蘸上打散的鸡蛋液，再蘸上面包屑。

[let] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ə; eɪ] [waɪl] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .
Let **stand** **in** **the** **refrigerator** **a** **while** **before** **cooking** **.**
让 站立 在 这 冰箱 一个 尽管 前 烹饪 .

烹饪前先放入冰箱冷藏一会儿。

[braʊn] [ɪn] [hɑːt] [fæt] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] , ['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Brown **in** **hot** **fat** **on** **both** **sides** **,** **cover** **and** **simmer** **for** **30** **minutes** **.**
棕色的 在 热的 胖的 在 两个都 侧面 , 覆盖 和 煨 为了 - 分钟 .

用热油将两面煎至棕色，盖上盖子，小火慢炖 30 分钟。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['lemən] [dʒuːs] .
Sprinkle **with** **lemon** **juice** **.**
撒 和 柠檬 汁 .

撒上柠檬汁。

['hæmbɜːrgər] ['dɪnər]
HAMBURGER **DINNER**
汉堡包 晚餐

汉堡晚餐

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['hæmbɜːrgər]
hamburger
汉堡包

汉堡包

[θriː][kʌps] [pə'tetoz] , [slaɪst]
3 **cups** **potatoes** **,** **sliced**
3 杯子 土豆 , 切片

杯切片土豆

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][smɔːl] [hed] ['kæbɪdʒ]
1 **small** **head** **cabbage**
1 小的 头 卷心菜

1个小卷心菜

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ʃred] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][pʊt] ½ [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [griːst] ['kæsəroʊl] .
Shred **cabbage** **and** **put** **½** **of** **it** **in** **a** **greased** **casserole** **.**
撕碎 卷心菜 和 放 ½ 的 它 在 一个 涂油 沙锅 .

将卷心菜切丝，取一半放入抹了油的砂锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [ʌv; əv][ðə; ði] [slaɪst] [pə'tetoz] [ænd; ənd][hæf][ʌv; əv][ðə; ði]['hæmbɜːrgər][ə; eɪ]['sprɪŋk(ə)l][ʌv; əv]
Add **½** **of** **the** **sliced** **potatoes** **and** **half** **of** **the** **hamburger** **a** **sprinkle** **of**
添加 ½ 的 这 切片 土豆 和 一半 的 这 汉堡包 一个 撒 的
[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
salt **and** **pepper** **.**
盐 和 胡椒 .

加入一半的土豆片和一半的汉堡肉，再撒上少许盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [hæf][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .
Add **remaining** **half** **in** **the** **same** **manner** **.**
添加 其余的 一半 在 这 相同的 方式 .

用同样的方法加入剩余的一半。

[pɔːr] [ɑːn][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː]['aʊərz] .
Pour **on** **the** **milk** **and** **bake** **in** **a** **moderate** **oven** **(** **350** **-** **f** **)** **for** **2** **hours** **.**
倒 在 这 牛奶 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (- - f) 为了 2 小时 .

倒入牛奶，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤2小时。

['tʃɪkɪn] [beɪkt] [ɪn] [kriːm]
CHICKEN **BAKED** **in** **CREAM**
鸡 烘焙 在 奶油

奶油焗鸡

[wʌn] [jʌŋ] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ʌp]

1	young	chicken	,	cut	up
1	年轻的	鸡	,	切	向上

1只小鸡，切块

½ [kʌp] ['flaʊər]

½	cup	flour
½	杯子	面粉

半杯面粉

1½ [tiː'ɛs'piː] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

⅛ [tiː'ɛs'piː] .

⅛	tsp	.
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]

3	tblsp	.	butter
3	汤匙	.	黄油

3汤匙黄油

1½ [kʌps] [kriːm] , [swiːt] [ɔːr]['saʊər]

1½	cups	cream	,	sweet	or	sour
1½	杯子	奶油	,	甜的	或者	酸的

1.5 杯奶油，甜的或酸的均可

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn]['flaʊər] .

Sprinkle	the	pieces	of	chicken	with	salt	and	pepper	and	dredge	in	flour	.
撒	这	件	的	鸡	和	盐	和	胡椒	和	疏通	在	面粉	.

将鸡块撒上盐和胡椒粉，然后裹上面粉。

[melt] ['bʌtər] [ænd; ənd][fraɪ] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][ɔːl] [saɪdz] .

Melt	butter	and	fry	chicken	until	a	golden	brown	on	all	sides	.
熔化	黄油	和	炒	鸡	直到	一个	金的	棕色的	在	全部	侧面	.

融化黄油，将鸡肉煎至四面金黄。

[pleɪs] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsəroʊl] , [pɔːr] [ðə; ði] [kriːm] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

Place	the	chicken	in	a	casserole	,	pour	the	cream	over	it	.
地方	这	鸡	在	一个	沙锅	,	倒	这	奶油	超过	它	.

将鸡肉放入砂锅中，淋上奶油。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .

Cover	and	bake	in	a	moderate	oven	(	350	-	f	)	for	2	hours	.
覆盖	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	2	小时	.

盖上盖子，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤2小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['greɪvi] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn] ['fraiiŋ] [left] ['æftər] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .

Serve	with	gravy	made	from	the	pan	fryings	left	after	frying	the	chicken	.
服务	和	肉汁	制成	从	这	平底锅	油炸	左边	后	煎炸	这	鸡	.

佐以煎鸡后剩下的锅底油汁。

[dʌtʃ] [miːt] [loʊf]
DUTCH **MEAT** **LOAF**
荷兰语 肉 面包

荷兰肉饼

2½ ['paʊndz] .
2½ **lbs** **.**
2½ 磅 .

2.5磅

['hæmbɜːrg]
hamburg
汉堡

汉堡

2½ [kʌps] [bred] [krʌmz]
2½ **cups** **bread** **crumbs**
2½ 杯子 面包 面包屑

2.5 杯面包屑

[wʌn] [kʌp] [tʃiːz] ([kjuːbd] [smɔːl])
1 **cup** **cheese** **(** **cubed** **small** **)**
1 杯子 奶酪 (立方 小的)

杯奶酪（切成小丁）

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

½ [griːn] ['pepər] , [tʃɑːpt]
½ **green** **pepper** **,** **chopped**
½ 绿色的 胡椒 , 切碎

半个青椒，切碎

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]
1 **small** **onion** **,** **chopped**
1 小的 洋葱 , 切碎

1个小洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['kætsəp]
1 **cup** **catsup**
1 杯子 番茄酱

杯番茄酱

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [fɔːrm] ['ɪntuː] [tuː] [loʊvz] .
Mix **all** **ingredients** **,** **form** **into** **two** **loaves** **.**
混合 全部 原料 , 形式 进入 二 面包 .

将所有材料混合，分成两份，做成面包状。

[pɔːr] [sʌm; səm] ['kætsəp] ['oʊvər] [tɑːp] [ʌv; əv] [loʊvz] .
Pour **some** **catsup** **over** **top** **of** **loaves** **.**
倒 一些 番茄酱 超过 顶部 的 面包 .

在面包上淋一些番茄酱。

[beɪk] [æt; ət] - [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **at** **350** **until** **done** **.**
烤 在 - 直到 完毕 .

以350度烘烤至熟透。

['lɪvər] ['nuːd(ə)lz] (-)
LIVER **NOODLES** **(** **Leberknoedel** **)**
肝 面条 (-)

肝面条（Leberknoedel）

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['kæfs] ['lɪvər]
calf's **liver**
小牛的 肝

小牛肝

[wʌn] ['ʌnjən]
1 **onion**
1 洋葱

1个洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp]['flaʊər]
½ **cup** **flour**
½ 杯子 面粉

半杯面粉

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
¼ **teaspoon** **cloves**
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['mɑːrdʒərəm]
¼ **teaspoon** **marjoram**
¼ 茶匙 马郁兰

¼茶匙马郁兰

['sɪmər] [ðə; ði]['lɪvər][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Simmer **the** **liver** **in** **boiling** **water** **for** **30** **minutes** **.**
煨 这 肝 在 沸腾 水 为了 - 分钟 .

将肝脏放入沸水中煮30分钟。

[ðen] [trɪm] [ɔːf] ['eni] [skɪn] [ɔːr] ['lɪgəmənts] [ænd; ənd][greɪnd][ðə; ði]['lɪvər] [faɪn] .
Then **trim** **off** **any** **skin** **or** **ligaments** **and** **grind** **the** **liver** **fine** **.**
然后 修剪 离开 任何 皮肤 或者 韧带 和 研磨 这 肝 美好的 .

然后去除任何皮或韧带，将肝脏磨成细粉。

['siːz(ə)n] .
Season **.**
季节 .

季节。

[mɪns] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bʌtər] , [biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm] .

Mince	**the**	**onion**	**,**	**add**	**the**	**butter**	**,**	**beat**	**the**	**eggs**	**and**	**add**	**them**	**.**
剁碎	这	洋葱	,	添加	这	黄油	,	打	这	鸡蛋	和	添加	他们	.

将洋葱切碎，加入黄油，打散鸡蛋，然后加入。

[wɜːrk]['ɪntuː] [ðɪs] [peɪst] [ðə; ði]['flaʊər] , ['juːzɪŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [peɪst] [kwaɪt] [stɪf] .

Work	**into**	**this**	**paste**	**the**	**flour**	**,**	**using**	**enough**	**to**	**make**	**the**	**paste**	**quite**	**stiff**	**.**
工作	进入	这	粘贴	这	面粉	,	使用	足够的	到	制作	这	粘贴	相当	僵硬的	.

将面粉揉入面糊中，用量要足够使面糊变得比较硬。

[fɔːrm]['ɪntuː][smɔːl] [bɔːlz][ænd; ənd] [poʊtʃ] [ðem; ðəm][ɪn]['eni] [miːt] [suːp] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Form	**into**	**small**	**balls**	**and**	**poach**	**them**	**in**	**any**	**meat**	**soup**	**for**	**15**	**minutes**	**.**
形式	进入	小的	球	和	偷猎	他们	在	任何	肉	汤	为了	-	分钟	.

将丸子捏成小球，放入任何肉汤中煮15分钟。

[sɜːrv] [ðem; ðəm] ['swɪmɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [suːp] .

Serve	**them**	**swimming**	**in**	**the**	**soup**	**.**
服务	他们	游泳	在	这	汤	.

把它们泡在汤里端上桌。

[stʌft] ['pepərz]

STUFFED	**PEPPERS**
填充	辣椒

酿辣椒

1½ ['paʊndz] .

1½	**lbs**	**.**
1½	磅	.

1.5磅

[graʊnd] [biːf] [ænd; ənd][pɔːrk]

ground	**beef**	**and**	**pork**
地面	牛肉	和	猪肉

碎牛肉和猪肉

[sɪks] [griːn] ['pepərz]

6	**green**	**peppers**
6	绿色的	辣椒

6个青椒

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [suːp]

1	**can**	**tomato**	**soup**
1	能	番茄	汤

1罐番茄汤

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [raɪs] , [ˌʌn'kʊkt]

3	**tblsp**	**.**	**rice**	**,**	**uncooked**
3	汤匙	.	米	,	生

3汤匙生米

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[mɪks][ðə; ði] [miːt] , [raɪs] , [egz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ['teðər] .

Mix	**the**	**meat**	**,**	**rice**	**,**	**eggs**	**and**	**seasoning**	**together**	**.**
混合	这	肉	,	米	,	鸡蛋	和	调料	一起	.

将肉、米饭、鸡蛋和调味料混合在一起。

[kʌt] [tɑːps] [ɔːf] [ðə; ði] ['pepərz] [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ʌv; əv] ['mɪnɪts] .

Cut	**tops**	**off**	**the**	**peppers**	**and**	**soak**	**in**	**hot**	**water**	**for**	**a**	**couple**	**of**	**minutes**	**.**
切	最高额	离开	这	辣椒	和	浸泡	在	热的	水	为了	一个	夫妻	的	分钟	.

将辣椒顶部切掉，放入热水中浸泡几分钟。

[skuːp] [aʊt] [siːdz] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃər] .

Scoop	**out**	**seeds**	**and**	**fill**	**with**	**the**	**meat**	**mixture**	**.**
舀	出去	种子	和	充满	和	这	肉	混合物	.

挖出籽，填入肉馅。

[stænd] [ðem; ðəm] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,

Stand	**them**	**in**	**baking**	**pan**	**,**
站立	他们	在	烘烤	平底锅	,

将它们竖立在烤盘中，

[pɔːr] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊ] [suːp] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

pour	**the**	**tomato**	**soup**	**over**	**them**	**and**	**bake**	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**300**	**-**	**f**	**)**	**for**	**1**	**hour**	**.**
倒	这	番茄	汤	超过	他们	和	烤	在	慢的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	1	小时	.

将番茄汤浇在上面，然后在低温烤箱（300华氏度）中烘烤1小时。

[miːt] [paɪ]

MEAT	**PIE**
肉	馅饼

肉饼

1½ [kʌps] ['leftoʊvər] [miːt]

1½	**cups**	**leftover**	**meat**
1½	杯子	剩余物	肉

1.5 杯剩余肉

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]

3	**tblsp**	**.**	**flour**
3	汤匙	.	面粉

3汤匙面粉

¼ [kʌp] ['drɪpɪŋ]

¼	**cup**	**drippings**
¼	杯子	滴落物

¼ 杯滴油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['greɪtɪd] ['ʌnjən]

1	**tblsp**	**.**	**grated**	**onion**
1	汤匙	.	磨碎的	洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] ['pepər]

⅓	**cup**	**chopped**	**pepper**
⅓	杯子	切碎	胡椒

⅓ 杯切碎的辣椒

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][tuː; tə] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd][blend] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk]['grædʒuəli][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ]
Add **flour** **to** **drippings** **and** **blend** **,** **add** **milk** **gradually** **and** **cook** **,** **stirring**
添加 面粉 到 滴落物 和 混合 , 添加 牛奶 逐步地 和 厨师 , 搅拌
['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .
constantly **until** **it** **thickens** **.**
不断地 直到 它 增厚 .

将面粉加入油中搅拌均匀，逐渐加入牛奶，边加边煮，不断搅拌直至变稠。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði][sɔːlt] , ['ʌnjən][ænd; ənd] [griːn] ['pepər] .
Stir **in** **the** **salt** **,** **onion** **and** **green** **pepper** **.**
搅拌 在 这 盐 , 洋葱 和 绿色的 胡椒 .

加入盐、洋葱和青椒。

[mɪks][kʌt] - [ʌp] [miːt] ['ɪntuː][ðə; ði]['greɪvi][ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['peɪstri][laɪnd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Mix **cut** **-** **up** **meat** **into** **the** **gravy** **and** **pour** **it** **into** **pastry** **lined** **baking** **dish** **.**
混合 切 - 向上 肉 进入 这 肉汁 和 倒 它 进入 糕点 衬里 烘烤 盘子 .

将切好的肉拌入肉汁中，然后倒入铺有酥皮的烤盘中。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Top **with** **crust** **and** **bake** **in** **hot** **oven** **(** **425** **-** **f** **)** **for** **25** **minutes** **.**
顶部 和 地壳 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

盖上饼皮，放入预热至华氏425度的烤箱烘烤25分钟。

[stʌft] ['eɪkɔːrn] [skwɑːʃ]
STUFFED **ACORN** **SQUASH**
填充 橡子 壁球

酿橡子南瓜

[θriː]['eɪkɔːrn] [skwɑːʃ]
3 **acorn** **squash**
3 橡子 壁球

3个橡子南瓜

⅓ [kʌp] [mə'læsɪz]
⅓ **cup** **molasses**
⅓ 杯子 糖蜜

⅓ 杯糖蜜

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ]
pork **sausage**
猪肉 香肠

猪肉香肠

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[seɪdʒ]
sage
圣人

圣人

[bred] [krʌmz]
bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

[wɑːʃ] [skwɑːʃ] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] [hævz] , [rɪ'muːv] [siːdz] .
Wash **squash** **and** **cut** **in** **halves** **,** **remove** **seeds** **.**
洗 壁球 和 切 在 一半 , 消除 种子 .

将南瓜洗净，切成两半，去除瓜瓤。

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ɪn] [iːtʃ] [hæf] ,
Put **a** **tablespoon** **of** **molasses** **in** **each** **half** **,**
放 一个 汤匙 的 糖蜜 在 每个 一半 ,

在每半个蛋糕里放入一汤匙糖蜜，

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['paʊdərd] [seɪdʒ] ([ɪf] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [dʌz] [nɑːt]
sprinkle **with** **salt** **and** **a** **pinch** **of** **powdered** **sage** **(** **if** **the** **sausage** **does** **not**
撒 和 盐 和 一个 捏 的 粉末状 圣人 (如果 这 香肠 做 不是
[kən'teɪn][seɪdʒ]) .
contain **sage** **)** **.**
包含 圣人) .

撒上盐和一小撮鼠尾草粉（如果香肠中不含鼠尾草）。

[fɪl] [ðə; ði]['kævəti][wɪð; wɪθ] ['sɔːsɪdʒ] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] .
Fill **the** **cavity** **with** **sausage** **and** **top** **with** **bread** **crumbs** **.**
充满 这 空腔 和 香肠 和 顶部 和 面包 面包屑 .

将香肠填入空腔，并在上面撒上面包屑。

[pleɪs] [ðə; ði] [skwɑːʃ] [hævz] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə]
Place **the** **squash** **halves** **in** **a** **baking** **pan** **,** **add** **about** **an** **inch** **of** **water** **to**
地方 这 壁球 一半 在 一个 烘烤 平底锅 , 添加 关于 一个 英寸 的 水 到
[ðə; ði][pæn] .
the **pan** **.**
这 平底锅 .

将南瓜对半切开，放入烤盘中，在烤盘中加入约一英寸的水。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cover **and** **bake** **in** **hot** **oven** **(** **400** **-** **f** **)** **for** **40** **minutes** **.**
覆盖 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

盖上盖子，放入预热至华氏400度的烤箱中烘烤40分钟。

[rɪ'muːv] ['kʌvər][ænd; ənd] [braʊn] .
Remove **cover** **and** **brown** **.**
消除 覆盖 和 棕色的 .

揭开盖子，变成棕色。

[beɪkt] ['speərɪbz] [ænd; ənd] ['saʊərkraʊt]

BAKED	SPARERIBS	and	SAUERKRAUT
烘焙	排骨	和	酸菜

烤排骨和酸菜

[wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz]

with	Dumplings
和	饺子

配饺子

['speərɪbz]

Spareribs
排骨

排骨

['saʊərkraʊt]

sauerkraut
酸菜

酸菜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	cups	flour
2	杯子	面粉

2杯面粉

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[kʌt] ['speərɪbz] ['ɪntuː] ['sɜːrvɪŋ] ['pɔːʃənz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['roʊstɪŋ] [pæn] .

Cut	spareribs	into	serving	portions	and	place	in	the	bottom	of	roasting	pan	.
切	排骨	进入	服务	部分	和	地方	在	这	底部	的	烘焙	平底锅	.

将排骨切成份量，放入烤盘底部。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['saʊərkraʊt] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lɪkwɪd] .

Add	the	sauerkraut	and	a	little	liquid	.
添加	这	酸菜	和	一个	小的	液体	.

加入酸菜和少许液体。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) 1½ ['aʊərz] .

Cover	and	bake	in	moderate	oven	(	350	-	f	)	1½	hours	.
覆盖	和	烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	1½	小时	.

盖上盖子，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤1.5小时。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [mɪlk] [ænd; ənd] [eg] .

Make	dumplings	by	combining	flour	,	baking	powder	,	milk	and	egg	.
制作	饺子	经过	结合	面粉	,	烘烤	粉末	,	牛奶	和	蛋	.

将面粉、泡打粉、牛奶和鸡蛋混合，制成饺子。

[drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn] ['saʊərkraʊt] , ['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Drop	**by**	**spoonfuls**	**on**	**sauerkraut**	**,**	**cover**	**tightly**	**and**	**bake**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
降低	经过	一勺	在	酸菜	,	覆盖	紧紧	和	烤	为了	-	分钟	.

将面糊一勺一勺地舀到酸菜上，盖紧，烤20分钟。

[saʊs]

SOUSE

汤

苏斯

[juːz][θriː][pɪgz] [fiːt] [ɔːr][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː]['paʊndz] .

Use	**3**	**pigs**	**feet**	**or**	**about**	**2**	**lbs**	**.**
使用	3	猪	脚	或者	关于	2	磅	.

使用 3 个猪蹄，约 2 磅。

[skreɪp] , [wɑːʃ] [ænd; ənd] [kliːn] ['θɜːrəli] .

Scrape	**,**	**wash**	**and**	**clean**	**thoroughly**	**.**
刮	,	洗	和	干净的	彻底	.

刮除、清洗并彻底清洁。

[pleɪs] [ɪn] [stuː] [pæn][wɪð; wɪθ][wʌn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , ½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [koʊld]['wɔːtər] .

Place	**in**	**stew**	**pan**	**with**	**1**	**chopped**	**onion**	**,**	**½**	**cup**	**chopped**	**celery**	**and**	**cover**	**with**	**cold**	**water**	**.**
地方	在	炖	平底锅	和	1	切碎	洋葱	,	½	杯子	切碎	芹菜	和	覆盖	和	寒冷的	水	.

将食材放入炖锅中，加入 1 个切碎的洋葱、½ 杯切碎的芹菜，并加冷水没过食材。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Let	**it**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**,**
让	它	来	到	一个	熬	,

让它沸腾。

[ðen] [rɪˈduːs] [hiːt] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌnˈtɪl] [miːt] [ɪz]['tendər][ænd; ənd] [kʌmz] ['iːzəli] [frʌm; frəm][ðə; ði] [boʊn] .

then	**reduce**	**heat**	**and**	**simmer**	**until**	**meat**	**is**	**tender**	**and**	**comes**	**easily**	**from**	**the**	**bone**	**.**
然后	减少	热	和	煨	直到	肉	是	投标	和	来	容易地	从	这	骨	.

然后调小火慢炖，直到肉质软烂，容易从骨头上剔下来。

[pɪk] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] , [streɪn]['lɪkwɪd] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['meʒər] [ə; eɪ][skænt][θriː][kʌps] .

Pick	**meat**	**from**	**the**	**bones**	**,**	**strain**	**liquid**	**,**	**which**	**should**	**measure**	**a**	**scant**	**3**	**cups**	**.**
挑选	肉	从	这	骨头	,	拉紧	液体	,	哪个	应该	措施	一个	稀少	3	杯子	.

将肉从骨头上剔下来，滤出汤汁，汤汁应该只有 3 杯左右。

([ɪf] [les] [ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtər]) .

(	**If**	**less**	**add**	**water**	**)**	**.**
(如果较少的			添加	水	)	.

（如果太干，请加水）

[pʊt] [miːt] [ænd; ənd]['lɪkwɪd]['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] .

Put	**meat**	**and**	**liquid**	**into**	**a**	**bowl**	**.**
放	肉	和	液体	进入	一个	碗	.

将肉和汤汁放入碗中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][θriː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [strɔːŋ] ['saɪdər] ['vɪnɪgər] , ¾ [tiːˈɛsˈpiː] .

Add	**3**	**tblsp**	**.**	**strong**	**cider**	**vinegar**	**,**	**¾**	**tsp**	**.**
添加	3	汤匙	.	强的	苹果酒	醋	,	¾	茶匙	.

加入 3 汤匙浓苹果醋，¾ 茶匙。

[sɔ:lt] , [blæk] ['pepər] [ænd; ənd] ['sevrəl] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən] .

salt	**,**	**black**	**pepper**	**and**	**several**	**thin**	**slices**	**of**	**lemon**	**.**
盐	,	黑色的	胡椒	和	一些	薄的	切片	的	柠檬	.

盐、黑胡椒和几片薄薄的柠檬片。

[tʃɪl] [ˌoʊvər'naɪt] , [rɪ'mu:v] ['sɜ:rplʌs][fæt][frʌm; frəm][ðə; ði][tɑ:p] .

Chill	**overnight**	**,**	**remove**	**surplus**	**fat**	**from**	**the**	**top**	**.**
寒意	过夜	,	消除	剩余	胖的	从	这	顶部	.

冷藏过夜，撇去表面的多余油脂。

[tɜ:rn] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ]['lemən]['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['pɑ:rsli] .

Turn	**out**	**on**	**a**	**platter**	**and**	**serve**	**with**	**lemon**	**slices**	**and**	**parsley**	**.**
转动	出去	在	一个	拼盘	和	服务	和	柠檬	切片	和	香菜	.

将蛋糕倒扣在盘子上，配上柠檬片和欧芹即可食用。

[pɔ:rk] [ænd; ənd] [kraʊt] ([spek] [ən] [kraʊt])

PORK	**AND**	**KRAUT**	**(**	**Speck**	**Un**	**Kraut**	**)**
猪肉	和	酸菜	(	斑点	联合国	酸菜	)

猪肉和泡菜（Speck Un Kraut）

[ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:]['paʊndz] .

2	**or**	**3**	**lbs**	**.**
2	或者	3	磅	.

2或3磅。

[freʃ] [pɔ:rk]

fresh	**pork**
新鲜的	猪肉

鲜猪肉

[wʌn][kju:'ti:] . ['saʊərkraʊt]

1	**qt**	**.**	**sauerkraut**
1	qt	.	酸菜

1夸脱酸菜

['wɔ:tər]

water
水

水

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[pʊt][pɔ:rk][ɪn][lɑ:rdʒ] [stu:] [pæn][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔ:tər] , [kʊk] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər]

Put	**pork**	**in**	**large**	**stew**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**cold**	**water**	**,**	**cook**	**slowly**	**for**	**1**	**hour**
放	猪肉	在	大的	炖	平底锅	和	覆盖	和	寒冷的	水	,	厨师	缓慢地	为了	1	小时

.

:

.

将猪肉放入大炖锅中，加冷水没过猪肉，小火慢炖1小时。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['saʊərkraʊt] ['meɪkɪŋ] [ʃʊr] [ðer; ðər][ɪz] [ɪ'nʌf] ['lɪkwɪd][ɪn][ðə; ði][pæn][tu:; tə]['kʌvər] .

Add	**the**	**sauerkraut**	**making**	**sure**	**there**	**is**	**enough**	**liquid**	**in**	**the**	**pan**	**to**	**cover**	**.**
添加	这	酸菜	制作	当然	那里	是	足够的	液体	在	这	平底锅	到	覆盖	.

加入酸菜，确保锅里有足够的液体盖住酸菜。

[kʊk] ['sloʊli] [fɔ:r; fər] [ə'nʌðər] ['aʊər] .

Cook	**slowly**	**for**	**another**	**hour**	**.**
厨师	缓慢地	为了	其他	小时	.

再慢炖一个小时。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season **to** **taste** **.**
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [ɔːr] [bɔɪld] [pə'tetoz] .
Serve **with** **mashed** **or** **boiled** **potatoes** **.**
服务 和 捣碎 或者 煮沸 土豆 .

可搭配土豆泥或煮土豆食用。

[mɑːk] [dʌk]
MOCK **DUCK**
嘲笑 鸭子

仿鸭

[wʌn] [θɪk] [raʊnd] [steɪk]
1 **thick** **round** **steak**
1 厚的 圆形的 牛排

1块厚切圆牛排

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bred] [krʌmz]
2 **cups** **bread** **crumbs**
2 杯子 面包 面包屑

杯面包屑

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʌnjən] [mɪnst]
1 **tblsp** **.** **onion** **minced**
1 汤匙 . 洋葱 剁碎

1汤匙洋葱碎

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]
1 **tblsp** **.** **butter**
1 汤匙 . 黄油

1汤匙黄油

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['poʊltri] ['siːzənɪŋ]
poultry **seasoning**
家禽 调料

家禽调味料

[tuː; tə] [meɪk] ['dresɪŋ] [biːt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [bred] [krʌmz] .
To **make** **dressing** **beat** **eggs** **,** **add** **milk** **and** **pour** **over** **bread** **crumbs** **.**
到 制作 敷料 打 鸡蛋 , 添加 牛奶 和 倒 超过 面包 面包屑 .

制作酱汁时，将鸡蛋打散，加入牛奶，然后淋在面包屑上。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈʌnjən] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][wɜːrk][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] ['mɪksɪŋ] ['θɜːrəli] .

Add	**the**	**onion**	**,**	**seasoning**	**and**	**work**	**in**	**the**	**butter**	**mixing**	**thoroughly**	**.**
添加	这	洋葱	,	调料	和	工作	在	这	黄油	混合	彻底	.

加入洋葱、调味料，然后拌入黄油，充分搅拌均匀。

[spred] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][roʊl][ʌp] ['kerfəli] .

Spread	**the**	**dressing**	**over**	**the**	**meat**	**and**	**roll**	**up**	**carefully**	**.**
传播	这	敷料	超过	这	肉	和	卷	向上	小心	.

将调料涂抹在肉上，然后小心地卷起来。

['fæsn] [wɪð; wɪθ] ['skjuːəz] [ɔːr][taɪ][wɪð; wɪθ] [strɪŋ] .

Fasten	**with**	**skewers**	**or**	**tie**	**with**	**string**	**.**
系	和	烤串	或者	领带	和	细绳	.

用竹签固定或用绳子系紧。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['miːdiəm] [hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] 1½ ['aʊərz] .

Place	**in**	**a**	**greased**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**medium**	**hot**	**oven**	**(**	**375**	**-**	**f**	**)**	**for**	**1½**	**hours**	**.**
地方	在	一个	涂油	平底锅	和	烤	在	中等的	热的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	1½	小时	.

放入抹了油的烤盘中，在中等温度（375华氏度）的烤箱中烘烤1.5小时。

[slaɪs][tuː; tə] [sɜːrv] .

Slice	**to**	**serve**	**.**
片	到	服务	.

切片食用。

[hɔːg] [mɔː]

HOG	**MAW**
猪	MAW

猪嘴

[wʌn] ['pɪgz] ['stʌmək]

1	**pig's**	**stomach**
1	猪的	胃

1个猪胃

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] . [smoʊkt] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] , [daɪst] .

2	**lbs**	**.**	**smoked**	**sausage**	**meat**	**,**	**diced**	**.**
2	磅	.	熏制	香肠	肉	,	切丁	.

2磅烟熏香肠肉，切丁。

[θriː][kʌps] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [daɪst]

3	**cups**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**diced**
3	杯子	煮沸	土豆	,	切丁

3杯煮熟的土豆丁

[θriː][kʌps] [slaɪst] ['æplz]

3	**cups**	**sliced**	**apples**
3	杯子	切片	苹果

杯切片苹果

2½ [kʌps] [bred] [krʌmz]

2½	**cups**	**bread**	**crumbs**
2½	杯子	面包	面包屑

2.5 杯面包屑

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]

1	**medium**	**onion**	**,**	**chopped**
1	中等的	洋葱	,	切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː][kʌps] [tʃɑːpt] ['seləri]

2	**cups**	**chopped**	**celery**
2	杯子	切碎	芹菜

杯切碎的芹菜

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
chopped **parsley**
切碎 香菜

切碎的欧芹

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[kliːn] ['stʌmək] [wel] [ænd; ənd][soʊk][ɪn][sɔːlt]['wɔːtər] .
Clean **stomach** **well** **and** **soak** **in** **salt** **water** **.**
干净的 胃 出色地 和 浸泡 在 盐 水 .

彻底清洁胃部，然后用盐水浸泡。

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[stʌf] [ðə; ði] ['stʌmək] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd][soʊ] [ʌp][ðə; ði]['oʊpənɪŋ] .
Stuff **the** **stomach** **with** **the** **mixture** **and** **sew** **up** **the** **opening** **.**
东西 这 胃 和 这 混合物 和 缝 向上 这 开幕 .

将混合物塞入胃里，然后缝合开口。

['sɪmər] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː]['aʊərz][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] .
Simmer **for** **2** **hours** **in** **a** **large** **kettle** **with** **water** **to** **cover** **.**
煨 为了 2 小时 在 一个 大的 壶 和 水 到 覆盖 .

用大水壶加水没过食材，小火慢炖 2 小时。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['beɪkɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][hɑːt][fæt] , [braʊn] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) ['beɪstɪŋ]
Remove **to** **baking** **pan** **with** **hot** **fat** **,** **brown** **in** **hot** **oven** **(** **400** **-** **f** **)** **basting**
消除 到 烘烤 平底锅 和 热的 胖的 , 棕色的 在 热的 烤箱 (- - f) 涂抹
['friːkwəntli] .
frequently **.**
频繁地 .

将食物转移到盛有热油的烤盘中，放入高温烤箱（400华氏度）中烤至棕色，期间需经常刷油。

[slaɪs][wɪð; wɪθ] [ʃɑːrp] [naɪf] .
Slice **with** **sharp** **knife** **.**
片 和 锋利的 刀 .

用锋利的刀切片。

[ʃnits] [ən] ['nɛp]
SCHNITZ **UN** **KNEPP**
施尼茨 联合国 克内普

SCHNITZ UN KNEPP

[bɔɪl] [ə; eɪ][θriː]['el biː] .
Boil **a** **3** **lb** **.**
熬 一个 3 磅 .

煮沸 3 磅。

[piːs] [ʌv; əv][hæm][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .
piece **of** **ham** **for** **two** **hours** **.**
片 的 火腿 为了 二 小时 .

一块火腿放两个小时。

[pɪk] ['oʊvər][ænd; ənd] [kliːn] [wʌn][kjuː'tiː] . [ʌv; əv][draɪd] ['æplz] ; [soʊk][ɪn] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] .
Pick **over** **and** **clean** **1** **qt** **.** **of** **dried** **apples** **;** **soak** **in** **enough** **water** **to** **cover** **.**
挑选 超过 和 干净的 1 qt . 的 干燥 苹果 ; 浸泡 在 足够的 水 到 覆盖 .

挑选并清洗 1 夸脱干苹果；浸泡在足够的水中以完全覆盖苹果。

[wen] [miːt] [hæz; həz] [bɔɪld] [fɔːr; fər][ðə; ði]['steɪtɪd] [taɪm] ,

When	meat	has	boiled	for	the	stated	time	,
什么时候	肉	有	煮沸	为了	这	声明	时间	,

当肉煮沸达到规定时间后，

[ˌeɪ diː 'diː][draɪd] ['æplz] [ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] ['soʊkɪŋ] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː]

add	dried	apples	and	water	in	which	they	have	been	soaking	and	continue
添加	干燥	苹果	和	水	在	哪个	他们	有	到过	浸泡	和	继续

[tuː; tə] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['aʊər] .

to	boil	for	another	hour	.
到	熬	为了	其他	小时	.

加入浸泡苹果干的水，继续煮一个小时。

[prɪ'per] ['dʌmplɪŋ] ['bætər] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Prepare	dumpling	batter	as	follows	:
准备	饺子	连击	作为	跟随	:

按以下步骤准备饺子皮:

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	cups	flour
2	杯子	面粉

2杯面粉

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

4	teaspoons	baking	powder
4	茶匙	烘烤	粉末

4茶匙泡打粉

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ]

3	tblsp	.	melted	shortening
3	汤匙	.	融化	缩短

3汤匙融化的起酥油

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	teaspoon	pepper
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]

1	tablespoon	milk
1	汤匙	牛奶

1汤匙牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[sɪft] [tə'geðər] [ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks][ðə; ði] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [eg] , [wɪtʃ] [hæz; həz]

Sift	together	the	dry	ingredients	and	mix	the	dough	with	egg	,	which	has
筛	一起	这	干燥	原料	和	混合	这	面团	和	蛋	,	哪个	有

[bɪn] [wel] ['biːtn] ,

been	well	beaten	,
到过	出色地	被打败	,

将干性材料过筛后，与打散的鸡蛋混合成面团。

[ðə; ði][meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði][mɪlk] .

the	melted	shortening	and	the	milk	.
这	融化	缩短	和	这	牛奶	.

融化的起酥油和牛奶。

[drɑ:p]['bætər][baɪ]['spu:nˌfʊlz]['ɪntu:][ðə; ði]['bɔɪlɪŋ] ['lɪkər] [ʌv; əv][ðə; ði][hæm][ænd; ənd] ['æplz] .

Drop	batter	by	spoonfuls	into	the	boiling	liquor	of	the	ham	and	apples	.
降低	连击	经过	一勺	进入	这	沸腾	酒	的	这	火腿	和	苹果	.

将面糊一勺一勺地滴入沸腾的火腿苹果汤汁中。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	tightly	and	cook	for	15	minutes	.
覆盖	紧紧	和	厨师	为了	-	分钟	.

盖紧锅盖，煮15分钟。

['reɪzɪnz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Raisins	may	be	added	if	desired	.
葡萄干	可能	是	额外	如果	想要的	.

可以根据个人喜好添加葡萄干。

[hæm][ænd; ənd] [gri:n] [bi:nz]

HAM	and	GREEN	BEANS
火腿	和	绿色的	豆子

火腿和青豆

[ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:]['paʊndz] .

2	or	3	lbs	.
2	或者	3	磅	.

2或3磅。

[hæm][ɔ:r][hæm][boʊn]

ham	or	ham	bone
火腿	或者	火腿	骨

火腿或火腿骨

[wʌn][kju:'ti:] . [gri:n] [strɪŋ] [bi:nz]

1	qt	.	green	string	beans
1	qt	.	绿色的	细绳	豆子

1夸脱青豆

[pə'tetoz]

potatoes
土豆

土豆

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	and	pepper
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[pleɪs] [hæm][ɪn][lɑ:rdʒ][pɑ:t][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔ:tər] .

Place	ham	in	large	pot	and	cover	with	water	.
地方	火腿	在	大的	锅	和	覆盖	和	水	.

将火腿放入大锅中，加水没过火腿。

[kʊk] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][ə; eɪ]['kʌp(ə)l][ʌv; əv]['aʊərz] ([les] [ɪf] [ðə; ði][hæm][ɪz] ['tendəˌraizd]) ['ki:pɪŋ]

Cook	slowly	for	a	couple	of	hours	(	less	if	the	ham	is	tenderized	)	keeping
厨师	缓慢地	为了	一个	夫妻	的	小时	(	较少的	如果	这	火腿	是	嫩化	)	保持

['plenti] [ʌv; əv]['wɔ:tər][ɑ:n][ðə; ði][hæm] .

plenty	of	water	on	the	ham	.
很多	的	水	在	这	火腿	.

用小火慢炖几个小时（如果火腿已经炖软，则炖的时间可以缩短），炖的过程中要保持火腿上有足够的水。

[kliːn] [ænd; ənd] [breɪk] - [ʌp][ðə; ði] [strɪŋ] [biːnz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][wɪð; wɪθ][hæm][ænd; ənd] [kʊk]
Clean **and** **break** **-** **up** **the** **string** **beans** **,** **put** **them** **in** **with** **ham** **and** **cook**
干净的 和 休息 - 向上 这 细绳 豆子 , 放 他们 在 和 火腿 和 厨师
[fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [mɔːr] .
for **25** **minutes** **more** **.**
为了 - 分钟 更多的 .

将四季豆洗净掰碎，放入火腿中，再煮 25 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [pə'tetoz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [peəd] [ænd; ənd][kʌt] - [ʌp] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli]
Add **the** **potatoes** **,** **which** **have** **been** **pared** **and** **cut** **-** **up** **,** **and** **cook** **slowly**
添加 这 土豆 , 哪个 有 到过 精简 和 切 - 向上 , 和 厨师 缓慢地
[ʌn'tɪl] ['redi] .
until **ready** **.**
直到 准备好 .

加入去皮切块的土豆，小火慢煮至熟透。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season **to** **taste** **.**
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

['sɔːsɪdʒ] ['pættaɪz]
SAUSAGE **PATTIES**
香肠 肉饼

香肠饼

['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [liːn] [ænd; ənd][fæt] [freʃ] [pɔːrk] , [graʊnd] .
Equal **amount** **of** **lean** **and** **fat** **fresh** **pork** **,** **ground** **.**
平等的 数量 的 倾斜 和 胖的 新鲜的 猪肉 , 地面 .

等量的瘦肉和肥肉新鲜猪肉，绞碎。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] ,
To **each** **pound** **of** **this** **mixture** **,** **add** **1** **teaspoon** **salt** **,** **⅛** **teaspoon** **pepper** **,**
到 每个 磅 的 这 混合物 , 添加 1 茶匙 盐 , ⅛ 茶匙 胡椒 ,

每磅这种混合物中加入 1 茶匙盐、⅛ 茶匙胡椒粉，

[pɪntʃ] [iːtʃ] [ʌv; əv][seɪdʒ][ænd; ənd] [taɪm] .
pinch **each** **of** **sage** **and** **thyme** **.**
捏 每个 的 圣人 和 百里香 .

分别捏取少许鼠尾草和百里香。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] ['biːtn] , [moʊld] ['ɪntuː] [keɪks] [ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Add **one** **egg** **beaten** **,** **mould** **into** **cakes** **and** **fry** **until** **brown** **.**
添加 一 蛋 被打败 , 模具 进入 蛋糕 和 炒 直到 棕色的 .

加入一个打散的鸡蛋，做成饼状，煎至棕色。

['wʌndərf(ə)l][wɪð; wɪθ]['pænkeɪks][ɔːr] ['wɔfəlz] .
Wonderful **with** **pancakes** **or** **waffles** **.**
精彩的 和 煎饼 或者 华夫饼 .

搭配煎饼或华夫饼味道极佳。

[dʌtʃ] [miːt] [roʊlz] ([buːvə] [ʃɛŋkəl])
DUTCH **MEAT** **ROLLS** **(** **Boova** **Shenkel** **)**
荷兰语 肉 卷 (布瓦 申克尔)

荷兰肉卷（Boova Shenkel）

2½ ['paʊndz] .
2½ **lbs** **.**
2½ 磅 .

2.5磅

[biːf]
beef
牛肉

牛肉

- [pə'tetoz]
10 **potatoes**
- 土豆

10个土豆

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['pɑːrsli]
2 **tablespoons** **minced** **parsley**
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[wʌn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
1 **chopped** **onion**
1 切碎 洋葱

1个切碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

2½ [kʌps] ['flaʊər]
2½ **cups** **flour**
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 **tablespoon** **shortening**
1 汤匙 缩短

1汤匙起酥油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

['æftər] ['siːzənɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [stuː] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz]

After	seasoning	the	meat	with	salt	and	pepper	,	stew	the	meat	for	two	hours
后	调料	这	肉	和	盐	和	胡椒	,	炖	这	肉	为了	二	小时

.

:

.

将肉用盐和胡椒粉腌制后，炖两个小时。

[ðen] [meɪk] [doʊ] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Then	make	dough	with	flour	,	baking	powder	,	salt	and	the	shortening	.
然后	制作	面团	和	面粉	,	烘烤	粉末	,	盐	和	这	缩短	.

然后用面粉、泡打粉、盐和起酥油和面。

[mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ][paɪ] - [krʌst] [doʊ] .

Mix	into	a	pie	-	crust	dough	.
混合	进入	一个	馅饼	-	地壳	面团	.

拌入派皮面团中。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['sɜːrkl] [eɪt][tuː; tə] - [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .

Roll	into	a	dozen	circles	8	to	10	inches	in	diameter	.
卷	进入	一个	打	界	8	到	-	英寸	在	直径	.

擀成十二个直径为 8 至 10 英寸的圆饼。

[stiːm] [ðə; ði] [pə'tetoz] , [peəd] [ænd; ənd] [slaɪst] [θɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ;

Steam	the	potatoes	,	pared	and	sliced	thin	;	add	salt	and	pepper	,	2	tablespoons	of	butter	;
蒸汽	这	土豆	,	精简	和	切片	薄的	;	添加	盐	和	胡椒	,	2	汤匙	的	黄油	;

将土豆去皮切薄片蒸熟；加入盐、胡椒粉和 2 汤匙黄油；

[ðə; ði] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [ðen] [biːt] ['laɪtli] [ðə; ði] [θriː] [egz] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

the	parsley	and	onions	and	then	beat	lightly	the	three	eggs	into	the	mixture	.
这	香菜	和	洋葱	和	然后	打	轻轻	这	三	鸡蛋	进入	这	混合物	.

将欧芹和洋葱搅碎，然后轻轻地将三个鸡蛋打入混合物中。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrkl] [ʌv; əv] [doʊ] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [stʊd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] .

Put	this	mixture	on	the	circles	of	dough	after	it	has	stood	a	little	while	.
放	这	混合物	在	这	界	的	面团	后	它	有	站立	一个	小的	尽管	.

稍等片刻后，将混合物涂抹在面团圆片上。

[foʊld][hæf][ðə; ði]['sɜːrk(ə)l][ʌv; əv] [doʊ] ['oʊvər][laɪk][ə; eɪ][hæf] [muːn] [ænd; ənd] [pres] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] ['taɪtli] .

Fold	half	the	circle	of	dough	over	like	a	half	moon	and	press	edges	together	tightly	.
折叠	一半	这	圆圈	的	面团	超过	喜欢	一个	一半	月亮	和	按	边缘	一起	紧紧	.

将面团圆的一半像半月一样折叠起来，并将边缘紧紧地捏合在一起。

[drɑːp] [ðiːz] ['ɪntuː][ðə; ði][pɑːt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [stuː] ['wɔːtər] .

Drop	these	into	the	pot	with	the	meat	and	stew	water	.
降低	这些	进入	这	锅	和	这	肉	和	炖	水	.

将这些食材放入盛有肉和炖菜水的锅中。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	tightly	and	cook	for	30	minutes	.
覆盖	紧紧	和	厨师	为了	-	分钟	.

盖紧锅盖，煮30分钟。

['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [pʊt] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ʌv; əv] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [fæt] [skɪmd] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

Into	a	frying	pan	put	a	couple	of	tablespoons	of	fat	skimmed	from	the
进入	一个	煎炸	平底锅	放	一个	夫妻	的	汤匙	的	胖的	脱脂	从	这

[stuː] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [doʊ] [roʊlz] ,

stew	before	putting	in	the	dough	rolls	,
炖	前	推杆	在	这	面团	卷	,

在煎锅里放入几汤匙从炖菜中撇出的油脂，然后再放入面团卷。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

add	to	this	1	tablespoon	of	butter	.
添加	到	这	1	汤匙	的	黄油	.

加入1汤匙黄油。

[ɪn] [ðɪs] [braʊn] [smɔːl] [kjuːbz] [ʌv; əv] [hɑːrd] [bred] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] [ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] .

In	this	brown	small	cubes	of	hard	bread	and	stir	in	a	half	cup	of	milk	.
在	这	棕色的	小的	立方体	的	难的	面包	和	搅拌	在	一个	一半	杯子	的	牛奶	.

将棕色的小块硬面包放入碗中，加入半杯牛奶搅拌均匀。

[pɔːr] [ðɪs] [mɪlk] [sɔːs] ['oʊvər] [ðə; ði] [miːt] [roʊlz] [wen] ['sɜːrvɪŋ] .

Pour	this	milk	sauce	over	the	Meat	rolls	when	serving	.
倒	这	牛奶	酱	超过	这	肉	卷	什么时候	服务	.

上菜时，将这种牛奶酱汁淋在肉卷上。

“ [iːt] [jɔːr'self] [fʊl] [ʌv; əv] [wʌt] [wiː; wi] [gɑːt]

“	Eat	yourself	full	of	what	we	got
“	吃	你自己	满的	的	什么	我们	得到

尽情享用我们拥有的一切吧!

” ['skræpəl]

”	SCRAPPLE
”	碎肉

”碎肉

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[tʃɑːpt] [rɔː] [miːt] ([biːf] [ɔːr] [pɔːrk])

chopped	raw	meat	(	beef	or	pork	)
切碎	生的	肉	(	牛肉	或者	猪肉	)

切碎的生肉（牛肉或猪肉）

1¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1¼	teaspoons	salt
1¼	茶匙	盐

1¼茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	teaspoon	pepper
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] [kʌp] [kɔːrn] [miːl]

1	cup	corn	meal
1	杯子	玉米	一顿饭

杯玉米粉

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] [tʃɑːpt]

1	medium	onion	chopped
1	中等的	洋葱	切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

1¼ [ˌkjuːˌtiːˈɛs] . ['wɔːtər]
1¼ **qts** **.** **water**
1¼ qts . 水

1¼夸脱水

[braʊn] ['ʌnjən] ['sloʊli] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fæt] .
Brown **onion** **slowly** **in** **a** **little** **fat** **.**
棕色的 洋葱 缓慢地 在 一个 小的 胖的 .

用少量油脂慢慢煎洋葱至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Add **meat** **,** **seasoning** **and** **water** **.**
添加 肉 , 调料 和 水 .

加入肉、调味料和水。

[kʊk] [æt; ət] ['sɪmərɪŋ] [pɔɪnt] - ['mɪnɪts] .
Cook **at** **simmering** **point** **20** **minutes** **.**
厨师 在 煨煮 观点 - 分钟 .

小火慢煮 20 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Add **to** **corn** **meal** **and** **boil** **for** **1** **hour** **.**
添加 到 玉米 一顿饭 和 熬 为了 1 小时 .

加入玉米粉中，煮1小时。

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ][moʊld] , [kuːl] , [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Turn **into** **a** **mold** **,** **cool** **,** **cut** **in** **slices** **and** **fry** **in** **fat** **until** **brown** **.**
转动 进入 一个 模具 , 凉爽的 , 切 在 切片 和 炒 在 胖的 直到 棕色的 .

倒入模具，冷却，切成片，用油煎至棕色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['greɪvi][ɔːr][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .
Serve **with** **gravy** **or** **tomato** **sauce** **.**
服务 和 肉汁 或者 番茄 酱 .

可搭配肉汁或番茄酱食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] [paɪ]
PENNSYLVANIA **DUTCH** **CHICKEN** **AND** **OYSTER** **PIE**
宾夕法尼亚州 荷兰语 鸡 和 牡蛎 馅饼

宾夕法尼亚荷兰鸡肉牡蛎派

[wʌn] ['stjuɪŋ] ['tʃɪkɪn]
1 **stewing** **chicken**
1 炖 鸡

1只炖鸡

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .
1 **pt** **.**
1 pt .

分

['ɔɪstər]
oysters
牡蛎

牡蛎

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	and	pepper
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər]

a	little	flour
一个	小的	面粉

少许面粉

['peɪstri] [krʌst]

pastry	crust
糕点	地壳

酥皮

[stuː] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] ['tendər] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ¼ ['el biː] .

Stew	chicken	until	tender	,	season	with	¼	lb	.
炖	鸡	直到	投标	,	季节	和	¼	磅	.

将鸡肉炖至软烂，用 ¼ 磅盐调味。

['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

butter	,	salt	and	pepper	.
黄油	,	盐	和	胡椒	.

黄油、盐和胡椒。

[laɪn] [diːp] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ]['peɪstri] [krʌst] .

Line	deep	dish	with	pastry	crust	.
线	深的	盘子	和	糕点	地壳	.

在深烤盘底部铺上酥皮。

[pɔːr] [ɪn][ðə; ði] [stuːd] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]['kʌvər] ['luːsli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [krʌst] [ɪn][ðə; ði]['sentər] [ʌv; əv]

Pour	in	the	stewed	chicken	and	cover	loosely	with	a	crust	in	the	center	of
倒	在	这	炖	鸡	和	覆盖	松散地	和	一个	地壳	在	这	中心	的

[wɪtʃ] [ə; eɪ][hoʊl][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [tiː] [kʌp][hæz; həz] [bɪn] [kʌt] .

which	a	hole	the	size	of	a	tea	cup	has	been	cut	.
哪个	一个	洞	这	尺寸	的	一个	茶	杯子	有	到过	切	.

倒入炖鸡肉，用一块酥皮松松地盖住，酥皮中央要切出一个茶杯大小的洞。

[prɪ'per] ['seprətli] [wʌn][ˌpiː 'tiː] .

Prepare	separately	1	pt	.
准备	分别地	1	pt	.

单独准备 1 品脱。

['ɔɪstər] , ['hiːtɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][ænd; ənd]['wɔːtər] .

oysters	,	heating	the	liquor	with	a	little	flour	and	water	.
牡蛎	,	加热	这	酒	和	一个	小的	面粉	和	水	.

牡蛎，用少量面粉和水加热汁液。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Season	with	salt	,	pepper	and	2	tablespoons	of	butter	.
季节	和	盐	,	胡椒	和	2	汤匙	的	黄油	.

用盐、胡椒粉和2汤匙黄油调味。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [pɔːr] ['oʊvər] ['ɔɪstər] .

When	it	comes	to	a	boil	,	pour	over	oysters	.
什么时候	它	来	到	一个	熬	,	倒	超过	牡蛎	.

水烧开后，浇在牡蛎上。

- ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [paɪ][ɪz] [dʌn] , [lɪft][ðə; ði][tɑːp] [krʌst] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['ɔɪstər] ['mɪkstʃər][ɪn] .

20	minutes	before	pie	is	done	,	lift	the	top	crust	and	put	the	oyster	mixture	in	.
-	分钟	前	馅饼	是	完毕	,	举起	这	顶部	地壳	和	放	这	牡蛎	混合物	在	.

在派烤好前 20 分钟，掀开派皮，将牡蛎混合物放入派中。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA **DUTCH**
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz]
Vegetable **Dishes**
蔬菜 菜肴

蔬菜菜肴

['læŋkæstər] ['kaʊnti] [beɪkt] [kɔːrn]
LANCASTER **COUNTY** **BAKED** **CORN**
兰开斯特 县 烘焙 玉米

兰开斯特县烤玉米

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv][draɪd][kɔːrn] ([graʊnd][ɪn][fuːd] ['tʃɑːpər]) [pɔːr][ɑːn][ˌtuː'tuː][kʌps][ʌv; əv][hɑːt]
To **1** **cup** **of** **dried** **corn** **(** **ground** **in** **food** **chopper** **)** **pour** **on** **2** **cups** **of** **hot**
到 1 杯子 的 干燥 玉米 (地面 在 食物 直升机) 倒 在 2 杯子 的 热的
[mɪlk][ænd; ənd][let][stænd][ə'baʊt][æn; ən]['aʊər] .
milk **and** **let** **stand** **about** **an** **hour** **.**
牛奶 和 让 站立 关于 一个 小时 .

将 1 杯干玉米（用食物料理机磨碎）倒入 2 杯热牛奶，静置约 1 小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['biːtn] [egz] , [wʌn][kʌp][mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] ,
Then **add** **2** **beaten** **eggs** **,** **1** **cup** **milk** **,** **1** **tablespoon** **butter** **,**
然后 添加 2 被打败 鸡蛋 , 1 杯子 牛奶 , 1 汤匙 黄油 ,

然后加入2个打散的鸡蛋、1杯牛奶、1汤匙黄油，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
2 **tablespoons** **sugar** **and** **salt** **to** **taste** **.**
2 汤匙 糖 和 盐 到 品尝 .

2汤匙糖，盐适量。

[beɪk] ½ ['aʊər][ɪn]['ʌv(ə)n][ʌv; əv] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] .
Bake **½** **hour** **in** **oven** **of** **350** **to** **360** **degrees** **.**
烤 ½ 小时 在 烤箱 的 - 到 - 学位 .

在 350 至 360 度的烤箱中烘烤半小时。

['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['kæbɪdʒ]
SEVEN **-** **MINUTE** **CABBAGE**
七 - 分钟 卷心菜

七分钟快手卷心菜

[ˌtuː'tuː][kʌps][mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['flaʊər]
2 **teaspoons** **flour**
2 茶匙 面粉

2茶匙面粉

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	[tʃɑːpt]	['kæbɪdʒ]
2	**cups**	**chopped**	**cabbage**
2	杯子	切碎	卷心菜

2杯切碎的卷心菜

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第3/7页

[hiːt] [ðə; ði] [mɪlk] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat **the** **milk** **to** **boiling** **.**
热 这 牛奶 到 沸腾 .

将牛奶加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] .
Add **butter** **and** **the** **cabbage** **.**
添加 黄油 和 这 卷心菜 .

加入黄油和卷心菜。

[kʊk] ['sev(ə)n] ['mɪnɪts] .
Cook **seven** **minutes** **.**
厨师 七 分钟 .

煮七分钟。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['flaʊər] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld] ['wɔːtər] .
Thicken **with** **the** **flour** **,** **mixed** **with** **a** **little** **cold** **water** **.**
加厚 和 这 面粉 , 混合 和 一个 小的 寒冷的 水 .

用面粉勾芡，面粉需加少量冷水。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [swiːt] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['æplz]
SCALLOPED **SWEET** **POTATOES** **and** **APPLES**
扇贝状的 甜的 土豆 和 苹果

焗烤红薯和苹果

[sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [swiːt] [pə'tetoz]
6 **medium** **-** **sized** **sweet** **potatoes**
6 中等的 - 尺寸 甜的 土豆

6个中等大小的红薯

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ **cup** **brown** **sugar**
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

1½ [kʌps] [slaɪst] ['æplz]
1½ **cups** **sliced** **apples**
1½ 杯子 切片 苹果

1.5 杯切片苹果

[fɔːr] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]
4 **tblsp** **.** **butter**
4 汤匙 . 黄油

4汤匙黄油

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[meɪs]

mace
锤

锤

[bɔɪl] [swiːt] [pəˈtetoz] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Boil	sweet	potatoes	until	tender	.
熬	甜的	土豆	直到	投标	.

红薯煮至软烂。

[slaɪs] [ɪn] ¼ [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] .

Slice	in	¼	inch	pieces	.
片	在	¼	英寸	件	.

切成¼英寸厚的片。

[ˈbʌtər] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [swiːt] [pəˈtetoz] [ɪn] [ˈbɑːtəm] , [ðen] [ə; eɪ] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [ˈæplz] .

Butter	baking	dish	and	put	a	layer	of	sweet	potatoes	in	bottom	,	then	a	layer	of	apples	.
黄油	烘烤	盘子	和	放	一个	层	的	甜的	土豆	在	底部	,	然后	一个	层	的	苹果	.

在烤盘上涂抹黄油，底部铺一层红薯，再铺一层苹果。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ˈʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [meɪs] , [ænd; ənd][dɑːt][wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] .

Sprinkle	with	sugar	,	salt	and	mace	,	and	dot	with	butter	.
撒	和	糖	,	盐	和	锤	,	和	点	和	黄油	.

撒上糖、盐和肉豆蔻，再点缀上黄油。

[rɪˈpiːt] [ʌnˈtɪl] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] , [ˈhævɪŋ] [ðə; ði][tɑːp] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [ˈæplz] .

Repeat	until	dish	is	filled	,	having	the	top	layer	of	apples	.
重复	直到	盘子	是	已填	,	拥有	这	顶部	层	的	苹果	.

重复以上步骤直至盘子装满，最上面一层铺上苹果。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350	-	f	)	for	50	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤50分钟。

[swiːt] [pəˈteɪtoʊ] [krəuˈkets]

SWEET	POTATO	CROQUETTES
甜的	土豆	炸丸子

红薯丸子

[wʌn][ˌpiː ˈtiː] .

1	pt	.
1	pt	.

分

[mæʃt] [swiːt] [pəˈtetoz]

mashed	sweet	potatoes
捣碎	甜的	土豆

甘薯泥

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈbʌtər]

1	tblsp	.	butter
1	汤匙	.	黄油

1汤匙黄油

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈʃʊgər]

1	tblsp	.	sugar
1	汤匙	.	糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] [waɪt]

1	egg	white
1	蛋	白色的

1个蛋清

[bred] [krʌmz]

bread	crumbs
面包	面包屑

面包屑

[mæʃ] [swiːt] [pəˈtetoz] [ˈveri] [faɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [meltid] [ˈbʌtər] .

Mash	sweet	potatoes	very	fine	and	add	salt	,	sugar	and	melted	butter	.
捣碎	甜的	土豆	非常	美好的	和	添加	盐	,	糖	和	融化	黄油	.

将红薯捣成非常细腻的泥，加入盐、糖和融化的黄油。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː] [kroʊˈket] [roʊlz][ɔːr][ˈpættaɪz][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][ðə; ði][rɪˈfrɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər][ə; eɪ][hæf][ˈaʊər]

Shape	into	croquette	rolls	or	patties	and	chill	in	the	refrigerator	for	a	half	hour
形状	进入	炸丸子	卷	或者	肉饼	和	寒意	在	这	冰箱	为了	一个	一半	小时

.

:

.

将面团做成炸丸子卷或饼状，放入冰箱冷藏半小时。

[ðen] [roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] , [dɪp][ɪn][ðə; ði] [eg] [waɪt] , [ˈslaɪtli] [ˈbiːtn] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]

Then	roll	in	bread	crumbs	,	dip	in	the	egg	white	,	slightly	beaten	,	and	in	the
然后	卷	在	面包	面包屑	,	蘸	在	这	蛋	白色的	,	轻微地	被打败	,	和	在	这

[krʌmz] [əˈgen] .

crumbs	again	.
面包屑	再次	.

然后裹上面包屑，蘸上稍微打散的蛋清，再裹上面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈʃæloʊ] , [griːst] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] , [ɪn][hɑːt][ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) .

Bake	in	a	shallow	,	greased	baking	dish	for	20	minutes	,	in	hot	oven	(	400	-	f	)	.
烤	在	一个	浅的	,	涂油	烘烤	盘子	为了	-	分钟	,	在	热的	烤箱	(	-	-	f	)	.

在涂油的浅烤盘中，放入预热至华氏400度的烤箱中烘烤20分钟。

[fɔːr; fər][ə; eɪ][ˈmɑːdərn][ˌveriˈeɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ðɪs] [oʊld][ˈresəpi] ,

For	a	modern	variation	of	this	old	recipe	,
为了	一个	现代的	变化	的	这	老的	食谱	,

这是对这道古老食谱的现代改良版，

[pleɪs] [ə; eɪ] [ˈmɑːrʃmeloʊ] [ɪn][ðə; ði][ˈsentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][pəˈteɪtoʊ][ˈmɪkstʃər] [ˈkoʊtɪŋ]

place	a	marshmallow	in	the	center	of	each	with	the	potato	mixture	coating
地方	一个	棉花糖	在	这	中心	的	每个	和	这	土豆	混合物	涂层

[ˌaɪ ˈtiː] [kəmˈpliːtli] .

it	completely	.
它	完全地	.

在每个面团的中心放一颗棉花糖，然后用土豆混合物将其完全包裹起来。

['ʃnɪtsl] [biːnz]
SCHNITZEL **BEANS**
肉片 豆子

炸肉排豆

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən]
4 **slices** **bacon**
4 切片 熏肉

4片培根

[wʌn][kjuː'tiː] . [strɪŋ] [biːnz]
1 **qt** **.** **string** **beans**
1 qt . 细绳 豆子

1夸脱四季豆

[θriː]['miːdiəm] ['ʌnjənz] , [slaɪst]
3 **medium** **onions** **,** **sliced**
3 中等的 洋葱 , 切片

3个中等大小的洋葱，切片

[ˌtuː'tuː][kʌps] [tə'meɪtoʊz] , [tʃɑːpt]
2 **cups** **tomatoes** **,** **chopped**
2 杯子 西红柿 , 切碎

杯切碎的西红柿

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn] [kʌp] [hɑːt]['wɔːtər]
1 **cup** **hot** **water**
1 杯子 热的 水

杯热水

[daɪs] [ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd][fraɪ] [ʌn'tɪl] [krɪsp] .
Dice **the** **bacon** **and** **fry** **until** **crisp** **.**
骰子 这 熏肉 和 炒 直到 脆 .

将培根切丁，煎至酥脆。

[slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][fraɪ] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Slice **the** **onions** **and** **fry** **until** **soft** **.**
片 这 洋葱 和 炒 直到 柔软的 .

将洋葱切片，炒至软熟。

[kʌt] [ðə; ði] [biːnz] ['ɪntuː] [smɔːl] ([wʌn] - [ɪntʃ]) ['piːsɪz] [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ]

Cut	**the**	**beans**	**into**	**small**	**(**	**1**	**-**	**inch**	**)**	**pieces**	**and**	**brown**	**them**	**slightly**	**with**
切	这	豆子	进入	小的	(	1	-	英寸	)	件	和	棕色的	他们	轻微地	和

[ðə; ði]['beɪkən][ænd; ənd]['ʌnjənz] .

the	**bacon**	**and**	**onions**	**.**
这	熏肉	和	洋葱	.

将豆角切成小块（1英寸），与培根和洋葱一起稍微煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'meɪtoʊz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Add	**the**	**tomatoes**	**,**	**seasoning**	**and**	**boiling**	**water**	**.**
添加	这	西红柿	,	调料	和	沸腾	水	.

加入西红柿、调味料和沸水。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [biːnz] [ɑːr; ər] ['tendər] .

Cover	**and**	**cook**	**very**	**slowly**	**until**	**beans**	**are**	**tender**	**.**
覆盖	和	厨师	非常	缓慢地	直到	豆子	是	投标	.

盖上锅盖，用小火慢炖，直到豆子变软。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] , [soʊ][ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔːs] [tuː; tə] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [biːnz] .

Add	**water**	**if**	**necessary**	**,**	**so**	**there**	**will**	**be**	**a**	**little**	**sauce**	**to**	**serve**	**with**	**the**	**beans**	**.**
添加	水	如果	必要的	,	所以	那里	将要	是	一个	小的	酱	到	服务	和	这	豆子	.

必要时加水，这样就会有一些酱汁可以和豆子一起食用。

[fraɪd] [tə'meɪtoʊz]

FRIED	**TOMATOES**
油煎	西红柿

炸番茄

[fɔːr][tə'meɪtoʊz]

4	**tomatoes**
4	西红柿

4个西红柿

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [hɑːt][fæt][ænd; ənd] ['bʌtər]

3	**tblsp**	**.**	**hot**	**fat**	**and**	**butter**
3	汤匙	.	热的	胖的	和	黄油

3汤匙热油和黄油

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [braʊn] ['ʃʊgər]

2	**tblsp**	**.**	**brown**	**sugar**
2	汤匙	.	棕色的	糖

2汤匙红糖

['flaʊər]

Flour
面粉

面粉

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[kʌt] [lɑːrdʒ] , ['sɑːlɪd] , [raɪp] [tə'meɪtoʊz] [ɪn] ½ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .

Cut	**large**	**,**	**solid**	**,**	**ripe**	**tomatoes**	**in**	**½**	**inch**	**slices**	**.**
切	大的	,	坚硬的	,	成熟	西红柿	在	½	英寸	切片	.

将个头大、质地结实、成熟的西红柿切成 ½ 英寸厚的片。

[dredʒ] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] .

Dredge	**thickly**	**with**	**flour**	**.**
疏通	浓密	和	面粉	.

裹上厚厚一层面粉。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [hɑːt] ['drɪpɪŋ] [ɔːr] ['bʌtər] , ['braʊnɪŋ] [wel] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] .

Fry	**quickly**	**in**	**2**	**tablespoons**	**of**	**hot**	**drippings**	**or**	**butter**	**,**	**browning**	**well**	**on**	**both**	**sides**	**.**
炒	迅速地	在	2	汤匙	的	热的	滴落物	或者	黄油	,	褐变	出色地	在	两个都	侧面	.

用 2 汤匙热油或黄油快速煎炸，两面煎至金黄。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] .

Remove	**to**	**serving**	**platter**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**brown**	**sugar**	**.**
消除	到	服务	拼盘	,	撒	和	盐	,	胡椒	和	棕色的	糖	.

盛入盘中，撒上盐、胡椒粉和红糖。

[kiːp] [wɔːrm] .

Keep	**warm**	**.**
保持	温暖的	.

注意保暖。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə] [ðə; ði] [pæn] ['fraiiŋ] [ænd; ənd] [blend] [ɪn] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

Add	**1**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**to**	**the**	**pan**	**fryings**	**and**	**blend**	**in**	**a**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**.**
添加	1	汤匙	的	黄油	到	这	平底锅	油炸	和	混合	在	一个	汤匙	的	面粉	.

在煎锅中加入 1 汤匙黄油，然后拌入 1 汤匙面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Add	**the**	**milk**	**and**	**cook**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	这	牛奶	和	厨师	,	搅拌	不断地	.

加入牛奶，边煮边搅拌。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [θɪk] [kriːm] .

It	**should**	**be**	**about**	**the**	**consistency**	**of**	**thick**	**cream**	**.**
它	应该	是	关于	这	一致性	的	厚的	奶油	.

它的稠度应该像浓稠的奶油一样。

[pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Pour	**it**	**over**	**the**	**tomatoes**	**and**	**serve**	**.**
倒	它	超过	这	西红柿	和	服务	.

将酱汁淋在番茄上即可食用。

['pɑːrsnɪp] ['pættaɪz]

PARSNIP	**PATTIES**
欧洲防风草	肉饼

欧洲防风草饼

[sɪks] [ɔːr] ['sɛvən] ['pɑːsnips]

6	**or**	**7**	**parsnips**
6	或者	7	欧防风

6或7根欧洲防风草

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	tablespoon	butter	or	shortening
1	汤匙	黄油	或者	缩短

1汤匙黄油或起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [bred] [krʌmz] , [draɪ]

½	cup	bread	crumbs	,	dry
½	杯子	面包	面包屑	,	干燥

半杯干面包屑

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

1	teaspoon	sugar
1	茶匙	糖

1茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

['lɪt(ə)l] ['pepər]

little	pepper
小的	胡椒

小辣椒

[mɪlk]

milk
牛奶

牛奶

[bɔɪl] ['pɑːsnips] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] .

Boil	parsnips	in	salted	water	.
熬	欧防风	在	咸的	水	.

将欧洲防风草放入盐水中煮沸。

[wen] [sɔːft] , [piːl] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ðiː] [kɔːr] [ðen] [mæʃ] .

When	soft	,	peel	and	remove	the	core	then	mash	.
什么时候柔软的	,		果皮	和	消除	这	核	然后	捣碎	.

变软后，去皮去芯，然后捣成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] [ænd; ənd] [ðə; ðiː]

Add	shortening	,	bread	crumbs	,	salt	,	pepper	,	sugar	and	1	egg	and	the
添加	缩短	,	面包	面包屑	,	盐	,	胡椒	,	糖	和	1	蛋	和	这

[waɪt] [ʌv; əv] [ðə; ðiː] ['ʌðər] , ['biːtn] .

white	of	the	other	,	beaten	.
白色的	的	这	其他	,	被打败	.

加入起酥油、面包屑、盐、胡椒粉、糖、1 个鸡蛋和另一个鸡蛋的蛋白（打散）。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [fɔːrm] ['ɪntuː] [keɪks] .

Mix	well	and	form	into	cakes	.
混合	出色地	和	形式	进入	蛋糕	.

充分混合后做成饼状。

[biːt] [ðə; ðiː] [rɪ'meɪnɪŋ] [eg] [joʊk] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] ['ædɪd] .

Beat	the	remaining	egg	yolk	with	a	little	milk	added	.
打	这	其余的	蛋	蛋黄	和	一个	小的	牛奶	额外	.

将剩余的蛋黄加入少许牛奶搅拌均匀。

[dɪp][ðə; ði] [keɪks] ['ɪntuː][ðə; ði] [eg] ,

Dip	**the**	**cakes**	**into**	**the**	**egg**	**,**
蘸	这	蛋糕	进入	这	蛋	,

将蛋糕蘸上蛋液，

[roʊl][ɪn][kɔːrn] [miːl] [ɔːr] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

roll	**in**	**corn**	**meal**	**or**	**bread**	**crumbs**	**and**	**fry**	**to**	**a**	**nice**	**brown**	**.**
卷	在	玉米	一顿饭	或者	面包	面包屑	和	炒	到	一个	好的	棕色的	.

裹上玉米粉或面包屑，炸至金黄色即可。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [pə'tetoz]

SCALLOPED	**POTATOES**
扇贝状的	土豆

扇贝土豆

[sɪks] [pə'tetoz] , [slaɪst]

6	**potatoes**	**,**	**sliced**
6	土豆	,	切片

6个土豆，切片

[wʌn] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]

1	**onion**	**,**	**chopped**
1	洋葱	,	切碎

1个洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]

3	**tblsp**	**.**	**butter**
3	汤匙	.	黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]

2	**tblsp**	**.**	**flour**
2	汤匙	.	面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɑːt] [mɪlk]

2	**cups**	**hot**	**milk**
2	杯子	热的	牛奶

杯热牛奶

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]

¾	**cup**	**grated**	**cheese**
¾	杯子	磨碎的	奶酪

¾ 杯磨碎的奶酪

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ɔːr] [sɔːs] [pæn] .

Melt	**butter**	**in**	**double**	**boiler**	**or**	**sauce**	**pan**	**.**
熔化	黄油	在	双倍的	锅炉	或者	酱	平底锅	.

用双层蒸锅或平底锅融化黄油。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊər] , [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd][stɜːr] [smuːð] .

Add	flour	,	seasoning	and	stir	smooth	.
添加	面粉	,	调料	和	搅拌	光滑的	.

加入面粉、调味料，搅拌均匀。

[ˈsloʊli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][hɑːt][mɪlk] [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .

Slowly	add	the	hot	milk	stirring	constantly	.
缓慢地	添加	这	热的	牛奶	搅拌	不断地	.

慢慢倒入热牛奶，边倒边搅拌。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθɪkənz] [melt][ðə; ði][ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] .

When	it	thickens	melt	the	grated	cheese	in	the	sauce	.
什么时候	它	增厚	熔化	这	磨碎的	奶酪	在	这	酱	.

酱汁变稠后，将磨碎的奶酪融化在酱汁中。

[ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈbʌtərd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr] [ˈkæsəroʊl] [pʊt] [ˈleər] [ʌv; əv][ðə; ði] [slaɪst] [pəˈtetoz] ,

Into	a	buttered	baking	dish	or	casserole	put	layers	of	the	sliced	potatoes	,
进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	或者	沙锅	放	层	的	这	切片	土豆	,

在涂抹了黄油的烤盘或砂锅中，一层一层地铺上土豆片。

[ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [sɔːs] , [rɪˈpiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ɑːr; ər] [juːst] .

onions	and	cheese	sauce	,	repeating	until	all	ingredients	are	used	.
洋葱	和	奶酪	酱	,	重复	直到	全部	原料	是	用过的	.

加入洋葱和奶酪酱，重复此步骤直至所有食材用完。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər][wʌn][ˈaʊər] .

Bake	in	a	moderate	oven	(	350	-	f	)	for	1	hour	.
烤	在	一个	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	1	小时	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤1小时。

[fraɪd] [eg] [plænt]

FRIED	EGG	PLANT
油煎	蛋	植物

炸茄子

[per] [eg] [plænt][ænd; ənd][kʌt][ɪn][ˈslaɪsɪz] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .

Pare	egg	plant	and	cut	in	slices	½	inch	thick	.
削减	蛋	植物	和	切	在	切片	½	英寸	厚的	.

将茄子去皮，切成 ½ 英寸厚的片。

[soʊk]['slaɪsɪz][ɪn][sɔːlt]['wɔːtər][fɔːr; fər][əˈbaʊt][æn; ən]['aʊər] .

Soak	slices	in	salt	water	for	about	an	hour	.
浸泡	切片	在	盐	水	为了	关于	一个	小时	.

将切片放入盐水中浸泡约一小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .

Drain	and	wipe	dry	.
流走	和	擦拭	干燥	.

沥干水分并擦干。

[dɪp]['slaɪsɪz][ɪn] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd][roʊl][ɪn][faɪn] [bred] [ɔːr] ['krækər] [krʌmz] .

Dip	slices	in	beaten	egg	and	roll	in	fine	bread	or	cracker	crumbs	.
蘸	切片	在	被打败	蛋	和	卷	在	美好的	面包	或者	饼干	面包屑	.

将切片蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上细面包屑或饼干屑。

[fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt] ([ɔːr] [diːp] [fæt]) [ʌnˈtɪl] [wel] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

Fry	in	hot	fat	(	or	deep	fat	)	until	well	browned	on	both	sides	.
炒	在	热的	胖的	(	或者	深的	胖的	)	直到	出色地	棕色	在	两个都	侧面	.

用热油（或深油）煎炸至两面金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['kætsəp][ɔːr][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] .

Serve	with	catsup	or	tomato	sauce	.
服务	和	番茄酱	或者	番茄	酱	.

佐以番茄酱或番茄沙司食用。

[swiːt] [ænd; ənd]['saʊər] [biːts]
SWEET **and** **SOUR** **BEETS**
甜的 和 酸的 甜菜

酸甜甜菜

[θriː][kʌps] [biːts] , [daɪst]
3 **cups** **beets** **,** **diced**
3 杯子 甜菜 , 切丁

杯甜菜根丁

[wʌn][kʌp] [biːt] ['wɔːtər]
1 **cup** **beet** **water**
1 杯子 甜菜 水

杯甜菜根水

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgər]
1 **tblsp** **.** **sugar**
1 汤匙 . 糖

1汤匙糖

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]
¼ **cup** **vinegar**
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [kɔːrn] [stɑːrtʃ]
1 **tblsp** **.** **corn** **starch**
1 汤匙 . 玉米 淀粉

1汤匙玉米淀粉

[kʌt] [ɔːf] [biːt] [tɑːps] ['liːvɪŋ] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] [stemz] .
Cut **off** **beet** **tops** **leaving** **2** **inches** **of** **the** **stems** **.**
切 离开 甜菜 最高额 离开 2 英寸 的 这 茎 .

切掉甜菜根的顶部，留下2英寸长的茎。

[kliːn] [wel] , [pleɪs] [ɪn][pɑːt][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Clean **well** **,** **place** **in** **pot** **and** **cover** **with** **boiling** **water** **.**
干净的 出色地 , 地方 在 锅 和 覆盖 和 沸腾 水 .

洗净，放入锅中，倒入沸水没过食材。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [slɪp] [ɔːf] [ðə; ði] ['aʊtər] [skɪnz] [ænd; ənd] [daɪs] .
Cook **until** **tender** **,** **slip** **off** **the** **outer** **skins** **and** **dice** **.**
厨师 直到 投标 , 滑 离开 这 外 皮肤 和 骰子 .

煮至软嫩，剥去外皮，切丁。

[streɪn] [ænd; ənd] [seɪv] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [biːts] [wɜːr; wər] [kʊkt] .
Strain **and** **save** **1** **cup** **of** **the** **water** **in** **which** **beets** **were** **cooked** **.**
拉紧 和 节省 1 杯子 的 这 水 在 哪个 甜菜 是 煮熟 .

将煮甜菜的水过滤出来，留出 1 杯备用。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] .
Add **sugar** **,** **vinegar** **and** **butter** **.**
添加 糖 , 醋 和 黄油 .

加入糖、醋和黄油。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][kɔːrn] [stɑːrtʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv]

Thicken	**with**	**1**	**tablespoon**	**of**	**corn**	**starch**	**and**	**cook**	**to**	**the**	**consistency**	**of**
加厚	和	1	汤匙	的	玉米	淀粉	和	厨师	到	这	一致性	的

[kriːm] .

cream	**.**
奶油	.

加入1汤匙玉米淀粉勾芡，煮至奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [daɪst] [biːts] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [hiːt] .

Add	**the**	**diced**	**beets**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**heat**	**.**
添加	这	切丁	甜菜	,	盐	和	胡椒	和	热	.

加入切丁的甜菜根、盐和胡椒粉，加热。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [tə'meɪtoʊz]

SCALLOPED	**TOMATOES**
扇贝状的	西红柿

扇贝番茄

[θriː] [kʌps] [tə'meɪtoʊz] [kænd] [ɔːr] [freʃ]

3	**cups**	**tomatoes**	**canned**	**or**	**fresh**
3	杯子	西红柿	罐装	或者	新鲜的

杯番茄，罐装或新鲜均可

[wʌn] ['miːdiəm] ['kjuːkʌmbər] [peəd] [ænd; ənd] [slaɪst]

1	**medium**	**cucumber**	**pared**	**and**	**sliced**
1	中等的	黄瓜	精简	和	切片

1根中等大小的黄瓜，去皮切片

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [slaɪst]

1	**small**	**onion**	**,**	**sliced**
1	小的	洋葱	,	切片

1个小洋葱，切片

½ [kʌp] [bred] [krʌmz] , ['bʌtərd]

½	**cup**	**bread**	**crumbs**	**,**	**buttered**
½	杯子	面包	面包屑	,	涂黄油的

半杯涂抹黄油的面包屑

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]

½	**cup**	**grated**	**cheese**
½	杯子	磨碎的	奶酪

半杯磨碎的奶酪

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr] ['kæsəroʊl] [pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] ,

Into	**a**	**greased**	**baking**	**dish**	**or**	**casserole**	**place**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**,**
进入	一个	涂油	烘烤	盘子	或者	沙锅	地方	一个	层	的	西红柿	,

在抹了油的烤盘或砂锅中铺一层西红柿，

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ðə; ði]['kjuːkʌmbər][ænd; ənd]['ʌnjən]['slaɪsɪz][ænd; ənd][hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [krʌmz] .

add	**half**	**the**	**cucumber**	**and**	**onion**	**slices**	**and**	**half**	**of**	**the**	**crumbs**	**.**
添加	一半	这	黄瓜	和	洋葱	切片	和	一半	的	这	面包屑	.

加入一半的黄瓜片和洋葱片，以及一半的面包屑。

[rɪ'piːt] [wɪð; wɪθ] [mɔːr] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kjuːkʌmbərz] , ['ʌnjənz][ænd; ənd] [krʌmz] .

Repeat	**with**	**more**	**tomatoes**	**and**	**remaining**	**cucumbers**	**,**	**onions**	**and**	**crumbs**	**.**
重复	和	更多的	西红柿	和	其余的	黄瓜	,	洋葱	和	面包屑	.

重复以上步骤，加入更多西红柿、剩余的黄瓜、洋葱和面包屑。

[tɑːp][wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] .

Top	**with**	**tomatoes**	**and**	**sprinkle**	**with**	**cheese**	**.**
顶部	和	西红柿	和	撒	和	奶酪	.

放上番茄片，撒上奶酪碎。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**,**	**(**	**375**	**-**	**f**	**)**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	,	(	-	-	f	)	-	分钟	.

在中等温度的烤箱（375华氏度）中烘烤40分钟。

[dʌtʃ] [pə'teɪtoʊ] [krəu'kets]

DUTCH	**POTATO**	**CROQUETTES**
荷兰语	土豆	炸丸子

荷兰土豆丸子

1½ [kʌps][koʊld] [mæʃt] [pə'tetoz]

1½	**cups**	**cold**	**mashed**	**potatoes**
1½	杯子	寒冷的	捣碎	土豆

1.5 杯冷土豆泥

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]

1	**tablespoon**	**butter**
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['pɑːrsli]

1	**teaspoon**	**minced**	**parsley**
1	茶匙	剁碎	香菜

1茶匙切碎的欧芹

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kriːm]

2	**tablespoons**	**cream**
2	汤匙	奶油

2汤匙奶油

[kɔːrn] [miːl]

corn	**meal**
玉米	一顿饭

玉米粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]

½	**teaspoon**	**minced**	**onion**
½	茶匙	剁碎	洋葱

半茶匙洋葱碎

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər]

dash	**of**	**pepper**
短跑	的	胡椒

少许胡椒粉

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[mɪks][ʌp][ə; eɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['pɑ:rsli] , [sɔ:lt]

Mix	**up**	**a**	**paste**	**with**	**the**	**potatoes**	**and**	**butter**	**,**	**add**	**the**	**parsley**	**,**	**salt**
混合	向上	一个	粘贴	和	这	土豆	和	黄油	,	添加	这	香菜	,	盐

[ænd; ənd] ['pepər] ,

and	**pepper**	**,**
和	胡椒	,

将土豆和黄油混合成糊状，加入欧芹、盐和胡椒粉。

[kri:m] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] [eg] .

cream	**,**	**onion**	**and**	**egg**	**.**
奶油	,	洋葱	和	蛋	.

奶油、洋葱和鸡蛋。

[moʊld]['ɪntu:] [krəu'kets] , [dɪp]['ɪntu:][ðə; ði] [eg] [waɪt] , [roʊl][ɪn][kɔ:rn] [mi:l] .

Mold	**into**	**croquettes**	**,**	**dip**	**into**	**the**	**egg**	**white**	**,**	**roll**	**in**	**corn**	**meal**	**.**
模具	进入	炸丸子	,	蘸	进入	这	蛋	白色的	,	卷	在	玉米	一顿饭	.

将面团捏成炸丸子状，蘸上蛋清，再裹上玉米粉。

[fraɪ][ɪn] [di:p] [fæt] .

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**.**
炒	在	深的	胖的	.

用油炸。

[red] ['kæbɪdʒ] ([roʊt] [kraʊt])

RED	**CABBAGE**	**(**	**Rote**	**Kraut**	**)**
红色的	卷心菜	(	死记硬背	酸菜	)

红甘蓝（红卷心菜）

[pleɪs] [fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['beɪkən] [gri:s] [ɪn] ['preʃər] ['kʊkər] ,

Place	**4**	**tablespoons**	**bacon**	**grease**	**in**	**pressure**	**cooker**	**,**
地方	4	汤匙	熏肉	润滑脂	在	压力	炊具	,

在压力锅中放入4汤匙培根油，

[ðen] [tʃɑ:p] [faɪn] [wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən] [ɪn] [gri:s] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʌnjən] [tu:; tə]['goʊldən] [braʊn] .

then	**chop**	**fine**	**1**	**small**	**onion**	**in**	**grease**	**and**	**brown**	**onion**	**to**	**golden**	**brown**	**.**
然后	劈	美好的	1	小的	洋葱	在	润滑脂	和	棕色的	洋葱	到	金的	棕色的	.

然后将 1 个小洋葱切碎，用油煎至金黄色。

[ʃred] ([wʌn]) 2½ ['el bi:] .

Shred	**(**	**1**	**)**	**2½**	**lb**	**.**
撕碎	(	1	)	2½	磅	.

切碎（1）2½磅

[hed] [ʌv; əv] [red] ['kæbɪdʒ] .

head	**of**	**red**	**cabbage**	**.**
头	的	红色的	卷心菜	.

一颗红甘蓝。

[mɪks] ¼ [kʌp] ['vɪnɪgər] [wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp]['wɔ:tər][ænd; ənd][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgər] .

Mix	**¼**	**cup**	**vinegar**	**with**	**¼**	**cup**	**water**	**and**	**2**	**tablespoons**	**sugar**	**.**
混合	¼	杯子	醋	和	¼	杯子	水	和	2	汤匙	糖	.

将 1/4 杯醋、1/4 杯水和 2 汤匙糖混合。

[ðen] [pleɪs] ['kæbɪdʒ] [ɪn] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [gri:s] .

Then	**place**	**cabbage**	**in**	**onion**	**and**	**grease**	**.**
然后	地方	卷心菜	在	洋葱	和	润滑脂	.

然后将卷心菜放入洋葱和油脂中。

[pɔ:r] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɑ:n] ['kæbɪdʒ] .

Pour	**mixture**	**of**	**vinegar**	**and**	**sugar**	**on**	**cabbage**	**.**
倒	混合物	的	醋	和	糖	在	卷心菜	.

将醋和糖的混合物倒在卷心菜上。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [mɪks] ['laɪtli] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**and**	**mix**	**lightly**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	到	品尝	和	混合	轻轻	.

根据口味加入盐和胡椒粉调味，轻轻搅拌。

['kwɔːrtər] [wʌn] [lɑːrdʒ] [peəd] ['æp(ə)l] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] .

Quarter	**1**	**large**	**pared**	**apple**	**and**	**place**	**on**	**top**	**of**	**cabbage**	**.**
四分之一	1	大的	精简	苹果	和	地方	在	顶部	的	卷心菜	.

将1个大苹果削皮，放在卷心菜上面。

[kʊk] [fɔːr] [mɪn] .

Cook	**4**	**min**	**.**
厨师	4	最小	.

煮4分钟。

[wen] ['juːzɪŋ] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] [pɑːt] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [ɪz] - ['mɪnɪts] .

When	**using**	**an**	**ordinary**	**pot**	**the**	**cooking**	**time**	**is**	**20**	**minutes**	**.**
什么时候	使用	一个	普通的	锅	这	烹饪	时间	是	-	分钟	.

使用普通锅烹饪时间为 20 分钟。

[ðɪs] [meɪks] - ['sɝːvɪŋz] .

This	**makes**	**10**	**servings**	**.**
这	制作	-	份量	.

此食谱可供10人食用。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['spɪnɪtʃ]

SCALLOPED	**SPINACH**
扇贝状的	菠菜

扇贝菠菜

[ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

['spɪnɪtʃ]

spinach
菠菜

菠菜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]

2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər]

4	**tblsp**	**.**	**butter**
4	汤匙	.	黄油

4汤匙黄油

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bred] [krʌmz]

2	**cups**	**bread**	**crumbs**
2	杯子	面包	面包屑

杯面包屑

½	[kʌp]	[tʃɑːpt]	['beɪkən]
½	**cup**	**chopped**	**bacon**
½	杯子	切碎	熏肉

半杯切碎的培根

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[wɑːʃ]	['spɪnɪtʃ]	['θɜːrəli]	.
Wash	**spinach**	**thoroughly**	**.**
洗	菠菜	彻底	.

将菠菜彻底洗净。

[dreɪn]	[ænd; ənd]	[kʊk]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	['wɔːtər]	[ɪn]	['kʌvərd]	[pɑːt]	,
Drain	**and**	**cook**	**with**	**a**	**little**	**water**	**in**	**covered**	**pot**	**,**
流走	和	厨师	和	一个	小的	水	在	涵盖	锅	,

沥干水分，放入带盖的锅中，加少量水煮熟。

['oʊvər]	['mɑːdərət]	[hiːt]	[fɔːr; fər]	[eɪt]	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]	.
over	**moderate**	**heat**	**for**	**8**	**to**	**10**	**minutes**	**.**
超过	缓和	热	为了	8	到	-	分钟	.

用中火煮8到10分钟。

[dreɪn]	[ænd; ənd]	[tʃɑːp]	[ðə; ði]	['spɪnɪtʃ]	.
Drain	**and**	**chop**	**the**	**spinach**	**.**
流走	和	劈	这	菠菜	.

将菠菜沥干水分并切碎。

[ˌeɪ diː 'diː]	[mɪlk]	,	[ðə; ði]	['biːtn]	[egz]	,	1½	[kʌps]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[bred]	[krʌmz]	,	[meltid]	['bʌtər]	,
Add	**milk**	**,**	**the**	**beaten**	**eggs**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**the**	**bread**	**crumbs**	**,**	**melted**	**butter**	**,**
添加	牛奶	,	这	被打败	鸡蛋	,	1½	杯子	的	这	面包	面包屑	,	融化	黄油	,

加入牛奶、打散的鸡蛋、1.5杯面包屑、融化的黄油，

[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['pepər]	[ðen]	[mɪks]	[wel]	.
salt	**and**	**pepper**	**then**	**mix**	**well**	**.**
盐	和	胡椒	然后	混合	出色地	.

加入盐和胡椒粉，搅拌均匀。

['sprɪŋk(ə)l]	[ðə; ði]	[rɪ'meɪnɪŋ]	½	[kʌp]	[bred]	[krʌmz]	[ænd; ənd]	[ðə; ði]	[tʃɑːpt]	['beɪkən]	,	[ɑːn]	[ðə; ði]	[tɑːp]	.
Sprinkle	**the**	**remaining**	**½**	**cup**	**bread**	**crumbs**	**and**	**the**	**chopped**	**bacon**	**,**	**on**	**the**	**top**	**.**
撒	这	其余的	½	杯子	面包	面包屑	和	这	切碎	熏肉	,	在	这	顶部	.

将剩余的半杯面包屑和切碎的培根撒在上面。

[beɪk]	[ɪn]	['mɑːdərət]	['ʌv(ə)n]	(	-	-	[ef]	)	-	['mɪnɪts]	.
Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350**	**-**	**f**	**)**	**35**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤35分钟。

[freʃ]	['piːz]	[ænd; ənd]	[nuː]	[pə'tetoz]
FRESH	**PEAS**	**and**	**NEW**	**POTATOES**
新鲜的	豌豆	和	新的	土豆

新鲜豌豆和新土豆

[θriː]	[kʌps]	[freʃ]	['piːz]
3	**cups**	**fresh**	**peas**
3	杯子	新鲜的	豌豆

杯新鲜豌豆

-	[smɔːl]	[nuː]	[pə'tetoz]
12	**small**	**new**	**potatoes**
-	小的	新的	土豆

12个小新土豆

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

['flaʊər]

flour
面粉

面粉

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['bʌtər]

2	tblsp	.	butter
2	汤匙	.	黄油

2汤匙黄油

[kʊk] [pəˈtetoz] [ænd; ənd] ['piːz] [ɪn] ['seprət] [pænz] , [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər][ʌnˈtɪl][sɔːft][ænd; ənd]['ɔːlmoʊst]

Cook	potatoes	and	peas	in	separate	pans	,	in	salted	water	until	soft	and	almost
厨师	土豆	和	豌豆	在	分离	平底锅	,	在	咸的	水	直到	柔软的	和	几乎

[friː] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

free	of	water	.
自由的	的	水	.

将土豆和豌豆分别放入不同的锅中，用盐水煮至软烂且几乎不吸水。

[mɪks][ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd] [pəˈtetoz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] .

Mix	the	peas	and	potatoes	and	add	the	milk	.
混合	这	豌豆	和	土豆	和	添加	这	牛奶	.

将豌豆和土豆混合，加入牛奶。

[brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn]

Bring	to	the	boiling	point	then	add	the	butter	and	flour	which	have	been
带来	到	这	沸腾	观点	然后	添加	这	黄油	和	面粉	哪个	有	到过

['blendɪd] [smuːð] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] ['θɪkənd] .

blended	smooth	and	cook	until	thickened	.
混合	光滑的	和	厨师	直到	增稠	.

将水烧开，然后加入搅拌均匀的黄油和面粉，煮至浓稠。

[kɔːrn] ['pʊdɪŋ]

CORN	PUDDING
玉米	布丁

玉米布丁

[wʌn][kæn; kən]['goʊldən] [krʌʃt] [kɔːrn]

1	can	golden	crushed	corn
1	能	金的	碎	玉米

1罐金黄色碎玉米

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːtn]
2 **eggs** **,** **slightly** **beaten**
2 鸡蛋 , 轻微地 被打败

2个鸡蛋，略微打散

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˈes] . ['flaʊər]
2 **tbs** **.** **flour**
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˈes] . ['ʃʊgər]
2 **tbs** **.** **sugar**
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[lɑːts][ʌv; əv] ['bʌtər]
lots **of** **butter**
很多 的 黄油

大量黄油

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Mix **all** **ingredients** **together** **.**
混合 全部 原料 一起 .

将所有材料混合在一起。

[pleɪs] [ɪn] ['bʌtərd] ['kæsəroʊl] .
Place **in** **buttered** **casserole** **.**
地方 在 涂黄油的 沙锅 .

放入涂抹了黄油的砂锅中。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Bake **in** **slow** **oven** **300** **degrees** **for** **one** **hour** **.**
烤 在 慢的 烤箱 - 学位 为了 一 小时 .

在低温烤箱中以 300 度烘烤一小时。

[swiːt] [ænd; ənd]['saʊər] ['seləri]
SWEET **and** **SOUR** **CELERY**
甜的 和 酸的 芹菜

糖醋芹菜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['seləri] , [daɪst]
2 **cups** **celery** **,** **diced**
2 杯子 芹菜 , 切丁

杯芹菜丁

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈʃʊgər]
2 **tblsp** **.** **sugar**
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] .
2 **tblsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[ˈvɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈflaʊər]
2 **tblsp** **.** **flour**
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˈwɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

¼ [kʌp] [ˈsaʊər] [kriːm]
¼ **cup** **sour** **cream**
¼ 杯子 酸的 奶油

¼ 杯酸奶油

[kʌt] [ʌp] [ˈseləri] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [sɔːlt] [ˈwɔːtər] [ʌnˈtɪl] [sɔːft] [ænd; ənd] [ˈɔːlmoʊst] [draɪ] .
Cut **up** **celery** **and** **cook** **in** **a** **little** **salt** **water** **until** **soft** **and** **almost** **dry** **.**
切 向上 芹菜 和 厨师 在 一个 小的 盐 水 直到 柔软的 和 几乎 干燥 .

将芹菜切碎，用少许盐水煮至软烂且水分几乎收干。

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈdresɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [eg] , [ˈflaʊər] , [ˈʃʊgər] , [ˈvɪnɪgər] [ænd; ənd] [ˈwɔːtər] ,
Make **a** **dressing** **of** **the** **egg** **,** **flour** **,** **sugar** **,** **vinegar** **and** **water** **,**
制作 一个 敷料 的 这 蛋 , 面粉 , 糖 , 醋 和 水 ,

用鸡蛋、面粉、糖、醋和水制成调味汁。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθɪkənz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈsaʊər] [kriːm] .
bring **to** **a** **boil** **and** **when** **it** **thickens** **add** **the** **sour** **cream** **.**
带来 到 一个 熬 和 什么时候 它 增厚 添加 这 酸的 奶油 .

煮沸后，待其变稠，加入酸奶油。

[pɔːr] [ðɪs] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [ˈseləri] , [hiːt] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Pour **this** **over** **the** **celery** **,** **heat** **and** **serve** **.**
倒 这 超过 这 芹菜 , 热 和 服务 .

将此酱汁淋在芹菜上，加热后即可食用。

[hoʊm] [beɪkt] [biːnz]
HOME **BAKED** **BEANS**
家 烘焙 豆子

自制烤豆

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈneɪvi] [biːnz]
2 **cups** **navy** **beans**
2 杯子 海军 豆子

杯白芸豆

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn] [smɔːl] [ˈʌnjən] , [mɪnst]

1	small	onion	,	minced
1	小的	洋葱	,	剁碎

1个小洋葱，切碎

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [məˈlæsɪz]

4	tblsp	.	molasses
4	汤匙	.	糖蜜

4汤匙糖蜜

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[draɪ] [ˈmʌstərd]

dry	mustard
干燥	芥末

干芥末

[fɔːr][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈkætsəp]

4	tblsp	.	catsup
4	汤匙	.	番茄酱

4汤匙番茄酱

¼ [ˈel biː] . [sɔːlt][pɔːrk]

¼	lb	.	salt	pork
¼	磅	.	盐	猪肉

¼磅咸猪肉

[ɔːr][fɔːr][ˈslaɪsɪz][ˈbeɪkən]

or	4	slices	bacon
或者	4	切片	熏肉

或4片培根

[soʊk] [biːnz] [ˈoʊvər] [naɪt] [ɪn][koʊld][ˈwɔːtər] .

Soak	beans	over	night	in	cold	water	.
浸泡	豆子	超过	夜晚	在	寒冷的	水	.

将豆子在冷水中浸泡过夜。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] 1½ [ˌkjuːˌtiːˈɛs] . [ʌv; əv] [freʃ] [ˈwɔːtər] , [ðə; ði] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈsloʊli] [ʌnˈtɪl] [skɪnz] [bɜːrst] .

Drain	,	add	1½	qts	.	of	fresh	water	,	the	Onion	and	cook	slowly	until	skins	burst	.
流走	,	添加	1½	qts	.	的	新鲜的	水	,	这	洋葱	和	厨师	缓慢地	直到	皮肤	爆裂	.

沥干水分，加入 1.5 夸脱清水，放入洋葱，小火慢煮至洋葱皮爆裂。

[dreɪn] [seɪv] [ðə; ði][ˈlɪkwɪd] .

Drain	save	the	liquid	.
流走	节省	这	液体	.

沥干液体并收集起来。

[mɪks] [mə'læsɪz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd]['kætsəp][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] .

Mix	**molasses**	**,**	**seasoning**	**and**	**catsup**	**with**	**1**	**cup**	**of**	**the**	**liquid**	**.**
混合	糖蜜	,	调料	和	番茄酱	和	1	杯子	的	这	液体	.

将糖蜜、调味料和番茄酱与 1 杯液体混合。

[pʊt] [hæf] [ðə; ði] [sɔːlt] [pɔːrk] [ɔːr] ['beɪkən] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [biːn] [pɑːt] [ɔːr] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Put	**half**	**the**	**salt**	**pork**	**or**	**bacon**	**in**	**bottom**	**of**	**bean**	**pot**	**or**	**baking**	**dish**	**,**
放	一半	这	盐	猪肉	或者	熏肉	在	底部	的	豆	锅	或者	烘烤	盘子	,

将一半咸猪肉或培根放入豆锅或烤盘底部，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][pɔːrk][ɔːr]['beɪkən] .

add	**the**	**beans**	**and**	**top**	**with**	**remainder**	**of**	**pork**	**or**	**bacon**	**.**
添加	这	豆子	和	顶部	和	余	的	猪肉	或者	熏肉	.

加入豆子，再放上剩下的猪肉或培根。

[pɔːr] [mə'læsɪz] ['mɪkstʃər]['oʊvər] [biːnz] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['lɪkwɪd][tuː; tə]['kʌvər] .

Pour	**molasses**	**mixture**	**over**	**beans**	**,**	**add**	**more**	**liquid**	**to**	**cover**	**.**
倒	糖蜜	混合物	超过	豆子	,	添加	更多的	液体	到	覆盖	.

将糖蜜混合物倒在豆子上，再加一些液体盖住豆子。

[beɪk] ['kʌvərd] [fɔːr; fər][faɪv]['aʊərz][ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) .

Bake	**covered**	**for**	**5**	**hours**	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**300**	**-**	**f**	**)**	**.**
烤	涵盖	为了	5	小时	在	慢的	烤箱	(	-	-	f	)	.

盖上盖子，在低温烤箱（300华氏度）中烘烤5小时。

[ʌn'kʌvər] [fɔːr; fər][ðə; ði][læst] - ['mɪnɪts] .

Uncover	**for**	**the**	**last**	**30**	**minutes**	**.**
揭露	为了	这	最后的	-	分钟	.

最后30分钟揭开面纱。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] , [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

Add	**water**	**if**	**necessary**	**,**	**while**	**cooking**	**.**
添加	水	如果	必要的	,	尽管	烹饪	.

烹饪过程中，如有必要可加水。

['kæbɪdʒ] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊər]

CABBAGE	**,**	**SWEET**	**and**	**SOUR**
卷心菜	,	甜的	和	酸的

糖醋卷心菜

['kæbɪdʒ]

cabbage
卷心菜

卷心菜

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]

¼	**cup**	**vinegar**
¼	杯子	醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]

1	**tablespoon**	**sugar**
1	汤匙	糖

1汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[ʃred] ['kæbɪdʒ] ['ræðər] ['faɪnli] .
Shred **cabbage** **rather** **finely** **.**
撕碎 卷心菜 相当 精细地 .

将卷心菜切得细一些。

[pʊt] [ɪn] [sɔːs] [pæn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] .
Put **in** **sauce** **pan** **and** **sprinkle** **with** **salt** **.**
放 在 酱 平底锅 和 撒 和 盐 .

放入平底锅中，撒上盐。

['kʌvər] [pæn][ænd; ənd] [pleɪs] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ænd; ənd] [stiːm] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Cover **pan** **and** **place** **over** **low** **heat** **and** **steam** **until** **tender** **.**
覆盖 平底锅 和 地方 超过 低的 热 和 蒸汽 直到 投标 .

盖上锅盖，用小火蒸至软烂。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]
Beat **the** **egg** **,** **add** **the** **vinegar** **,** **sugar** **and** **salt** **and** **pour** **over** **the**
打 这 蛋 , 添加 这 醋 , 糖 和 盐 和 倒 超过 这
[stiːmd] ['kæbɪdʒ] .
steamed **cabbage** **.**
蒸 卷心菜 .

将鸡蛋打散，加入醋、糖和盐，然后淋在蒸好的卷心菜上。

[hiːt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
Heat **five** **minutes** **and** **serve** **at** **once** **.**
热 五 分钟 和 服务 在 一次 .

加热五分钟后即可食用。

[kɔːrn] ['frɪtərz]
CORN **FRITTERS**
玉米 油炸饼

玉米油炸饼

[wʌn][kʌp] [graʊnd] [draɪd][kɔːrn] , [ˌeɪ diː 'diː] 1¼ [kʌps] [mɪlk] ([ɔːr][pɑːrt]['wɔːtər]) ;
1 **cup** **ground** **dried** **corn** **,** **add** **1¼** **cups** **milk** **(** **or** **part** **water** **)** **;**
1 杯子 地面 干燥 玉米 , 添加 1¼ 杯子 牛奶 (或者 部分 水) ;

杯磨碎的干玉米，加入 1¼ 杯牛奶（或部分水）;

[let][stænd] ½ ['aʊər][ɔːr][lɔːŋgər] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər] ,
let **stand** **½** **hour** **or** **longer** **,** **add** **½** **teaspoon** **salt** **,** **½** **teaspoon** **sugar** **,**
让 站立 ½ 小时 或者 更长 , 添加 ½ 茶匙 盐 , ½ 茶匙 糖 ,

静置半小时或更长时间，加入半茶匙盐、半茶匙糖，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ½ [kʌp]['flaʊər] , [wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ]
1 **teaspoon** **baking** **powder** **,** **½** **cup** **flour** **,** **1** **egg** **,** **well** **beaten** **,** **and** **fry** **to** **a**
1 茶匙 烘烤 粉末 , ½ 杯子 面粉 , 1 蛋 , 出色地 被打败 , 和 炒 到 一个
['goʊldən] [braʊn] .
golden **brown** **.**
金的 棕色的 .

1茶匙泡打粉，½杯面粉，1个鸡蛋，打散，煎至金黄色。

[hæʃt] [braʊn] [pə'tetoz]
HASHED **BROWN** **POTATOES**
哈希 棕色的 土豆

土豆泥

[sɪks] ['miːdiəm] , [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz]
6 **medium** **,** **cold** **boiled** **potatoes**
6 中等的 , 寒冷的 煮沸 土豆

6个中等大小的冷煮土豆

['ʃɔ:rtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[θri:] [rɔ:] [gri:n] ['pepərz]
3 **raw** **green** **peppers**
3 生的 绿色的 辣椒

3个生青椒

¼ ['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **celery** **salt**
¼ 茶匙 芹菜 盐

¼茶匙芹菜盐

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[tʃɑ:p] [pə'tetoz] [faɪn] , ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ] ['seləri] [sɔ:lt] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .
Chop **potatoes** **fine** **,** **season** **with** **celery** **salt** **,** **salt** **and** **pepper** **to** **taste** **.**
劈 土豆 美好的 , 季节 和 芹菜 盐 , 盐 和 胡椒 到 品尝 .

将土豆切成细丁，用芹菜盐、盐和胡椒粉调味。

[rɪ'mu:v] [si:dz] [ænd; ənd][stem][frʌm; frəm] ['pepər] , [wɑ:ʃ] [dreɪn][ænd; ənd] [tʃɑ:p] [faɪn] .
Remove **seeds** **and** **stem** **from** **pepper** **,** **wash** **drain** **and** **chop** **fine** **.**
消除 种子 和 干 从 胡椒 , 洗 流走 和 劈 美好的 .

去除辣椒的籽和蒂，洗净沥干，切碎。

[mɪks][wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] .
Mix **with** **potatoes** **.**
混合 和 土豆 .

与土豆混合。

[pʊt] [ə'baʊt] [wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] [meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ɪn][pæn][ænd; ənd] [wen] [hɑ:t] , [ˌeɪ di: 'di:]
Put **about** **1** **tablespoon** **of** **melted** **shortening** **in** **pan** **and** **when** **hot** **,** **add**
放 关于 1 汤匙 的 融化 缩短 在 平底锅 和 什么时候 热的 , 添加
[pə'tetoz] [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] .
potatoes **and** **cook** **slowly** **.**
土豆 和 厨师 缓慢地 .

在锅里放入约 1 汤匙融化的起酥油，油热后加入土豆，小火慢煮。

[wen] ['pɑ:rtli] [braʊn] , [foʊld]['ɪntu:] ['ɑ:mlət] [ʃeɪp] [ɪn][wʌn][saɪd][ʌv; əv][pæn] .
When **partly** **brown** **,** **fold** **into** **omelet** **shape** **in** **one** **side** **of** **pan** **.**
什么时候 部分 棕色的 , 折叠 进入 煎蛋卷 形状 在 一 边 的 平底锅 .

当面糊部分呈棕色时，在平底锅的一侧将其折叠成煎蛋饼的形状。

[fraɪ] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [braʊn] .
Fry **until** **a** **rich** **brown** **.**
炒 直到 一个 富有的 棕色的 .

煎至金黄色。

[beɪkt] ['li:mə; 'laɪmə] [bi:nz]
BAKED **LIMA** **BEANS**
烘焙 利马 豆子

烤利马豆

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [draɪd] ['laɪməz, 'li:məz]
2 **cups** **dried** **limas**
2 杯子 干燥 利马斯

杯干利马斯

[fɔːr]['slaɪsɪz]['beɪkən][ɔːr][sɔːlt][pɔːrk]

4	**slices**	**bacon**	**or**	**salt**	**pork**
4	切片	熏肉	或者	盐	猪肉

4片培根或咸猪肉

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]

1	**medium**	**onion**
1	中等的	洋葱

1个中等大小的洋葱

[wʌn] [griːn] ['pepər]

1	**green**	**pepper**
1	绿色的	胡椒

1个青椒

[wʌn] [kʌp] [kænd] [tə'meɪtoʊz]

1	**cup**	**canned**	**tomatoes**
1	杯子	罐装	西红柿

杯罐装番茄

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['mʌstərd]

mustard
芥末

芥末

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [braʊn] ['ʃʊgər]

2	**tblsp**	**.**	**brown**	**sugar**
2	汤匙	.	棕色的	糖

2汤匙红糖

[soʊk] [biːnz] [ˌoʊvər'naɪt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

Soak	**beans**	**overnight**	**in**	**cold**	**water**	**.**
浸泡	豆子	过夜	在	寒冷的	水	.

将豆子在冷水中浸泡过夜。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [freʃ] ['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Drain	**,**	**add**	**2**	**quarts**	**of**	**fresh**	**water**	**and**	**boil**	**until**	**tender**	**.**
流走	,	添加	2	夸脱	的	新鲜的	水	和	熬	直到	投标	.

沥干水分，加入 2 夸脱清水，煮至软烂。

[pɔːr] [biːnz] [ɪn] ['bʌtərd] ['kæsəroʊl] .

Pour	**beans**	**in**	**buttered**	**casserole**	**.**
倒	豆子	在	涂黄油的	沙锅	.

将豆子倒入涂了黄油的砂锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪnst] ['pepər] , ['ʌnjən] , [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][mɪks] .

Add	**minced**	**pepper**	**,**	**onion**	**,**	**tomatoes**	**and**	**seasoning**	**and**	**mix**	**.**
添加	剁碎	胡椒	,	洋葱	,	西红柿	和	调料	和	混合	.

加入切碎的辣椒、洋葱、西红柿和调味料，搅拌均匀。

[pʊt]['beɪkən][ɔːr][sɔːlt][pɔːrk][ɑːn][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] , ['kʌvərd] .

Put	**bacon**	**or**	**salt**	**pork**	**on**	**top**	**and**	**bake**	**,**	**covered**	**.**
放	熏肉	或者	盐	猪肉	在	顶部	和	烤	,	涵盖	.

在上面放上培根或咸猪肉，盖上盖子烘烤。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] .

Add	**water**	**if**	**necessary**	**.**
添加	水	如果	必要的	.

必要时加水。

[beɪk] [ˌtuː'tuː]['aʊərz] [æt; ət] (- - [ef]) .

Bake	**2**	**hours**	**at**	**(**	**325**	**-**	**f**	**)**	**.**
烤	2	小时	在	(	-	-	f	)	.

在 325 华氏度下烘烤 2 小时。

[ʌn'kʌvər] [fɔːr; fər][ðə; ði][læst] - ['mɪnɪts] .

Uncover	**for**	**the**	**last**	**20**	**minutes**	**.**
揭露	为了	这	最后的	-	分钟	.

最后20分钟揭开面纱。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]

PENNSYLVANIA	**DUTCH**
宾夕法尼亚州	荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

['pænkeɪks] [ænd; ənd] ['frɪtərz]

Pancakes	**and**	**Fritters**
煎饼	和	油炸饼

煎饼和油炸饼

['æp(ə)l] [rɪŋ] ['frɪtərz]

APPLE	**RING**	**FRITTERS**
苹果	戒指	油炸饼

苹果圈油炸饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**flour**
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	**teaspoons**	**baking**	**powder**
1½	茶匙	烘烤	粉末

1½茶匙泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

2	**tablespoons**	**sugar**
2	汤匙	糖

2汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[fɔːr][lɑːrdʒ] ['æplz]
4 large apples
4 大的 苹果

4个大苹果

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Sift dry ingredients .
筛 干燥 原料 .

将干性材料过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd] [eg] .
Add milk and egg .
添加 牛奶 和 蛋 .

加入牛奶和鸡蛋。

[biːt] [wel] .
Beat well .
打 出色地 .

打得好。

[piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] ['æplz] [ænd; ənd][slaɪs][ɪn] [rɪŋz] [ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Peel and core apples and slice in rings about ¼ inch thick .
果皮 和 核 苹果 和 片 在 戒指 关于 ¼ 英寸 厚的 .

将苹果去皮去核，切成约 ¼ 英寸厚的圆片。

[dɪp] [rɪŋz] [ɪn] ['bætər] [ænd; ənd][drɑːp]['ɪntuː] ['skɪlɪt] [kən'teɪnɪŋ] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv][hɑːt][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ]
Dip rings in batter and drop into skillet containing ½ inch of hot melted shortening
蘸 戒指 在 连击 和 降低 进入 煎锅 包含 ½ 英寸 的 热的 融化 缩短
.
:
.

将圈状物蘸上面糊，然后放入盛有半英寸热融化起酥油的煎锅中。

[fraɪ][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .
Fry until golden brown on both sides .
炒 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 .

煎至两面金黄。

[dreɪn] [ɑːn]['peɪpər] ['taʊəl] .
Drain on paper towel .
流走 在 纸 毛巾 .

用厨房纸巾吸干水分。

[mɪks] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [tə'geðər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] ['frɪtərz] .
Mix sugar and cinnamon together and sprinkle over fritters .
混合 糖 和 肉桂 一起 和 撒 超过 油炸饼 .

将糖和肉桂混合在一起，撒在油炸饼上。

[meɪks] - [tuː; tə] - .
Makes 16 to 20 .
制作 - 到 - .

可做16至20个。

['saʊər] ['tʃeri] ['frɪtərz]
SOUR CHERRY FRITTERS
酸的 樱桃 油炸饼

酸樱桃油条

[wʌn][kʌp]['flaʊər] , ['sɪftɪd]
1 cup flour , sifted
1 杯子 面粉 , 筛过的

杯面粉，过筛

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['ʃʊgər]

2	tblsp	.	sugar
2	汤匙	.	糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	eggs	,	separated
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[θriː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['wɔːtər]

3	tblsp	.	water
3	汤匙	.	水

3汤匙水

[wʌn] [kʌp] ['pɪtɪd] ['saʊər] ['tʃeriːz]

1	cup	pitted	sour	cherries
1	杯子	凹坑	酸的	樱桃

杯去核酸樱桃

[sɪft] [təˈgeðər] [ðə; ði]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Sift	together	the	flour	,	baking	powder	,	salt	and	sugar	.
筛	一起	这	面粉	,	烘烤	粉末	,	盐	和	糖	.

将面粉、泡打粉、盐和糖一起过筛。

[kəmˈbaɪn] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] [joʊk] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd][mɪks][ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Combine	the	beaten	egg	yolks	with	water	and	mix	until	smooth	.
结合	这	被打败	蛋	蛋黄	和	水	和	混合	直到	光滑的	.

将打散的蛋黄与水混合，搅拌至顺滑。

[foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] - ['biːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃeriːz] .

Fold	in	the	stiffly	-	beaten	egg	whites	and	add	the	cherries	.
折叠	在	这	僵硬地	-	被打败	蛋	白人	和	添加	这	樱桃	.

将打发的蛋白轻轻拌入面糊中，然后加入樱桃。

[drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] ['ɪntuː][hɑːt][fæt] (- - [ef]) [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuːˈtuː][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌnˈtɪl] [braʊn] .

Drop	by	spoonfuls	into	hot	fat	(	360	-	f	)	and	cook	2	to	5	minutes	or	until	browned	.
降低	经过	一勺	进入	热的	胖的	(	360	-	f	)	和	厨师	2	到	5	分钟	或者	直到	棕色	.

用勺子将面糊舀入热油（360华氏度）中，煮2至5分钟或直至呈棕色。

[dreɪn] [ɑːn][əb'zɔːrbənt,əb'sɔːrbənt]['peɪpər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ɔːr] [fruːt] [sɔːs] .

Drain	**on**	**absorbent**	**paper**	**and**	**serve**	**with**	**powdered**	**sugar**	**or**	**fruit**	**sauce**	**.**
流走	在	吸收剂	纸	和	服务	和	粉末状	糖	或者	水果	酱	.

沥干水分后放在吸油纸上，佐以糖粉或水果酱食用。

['ʌðər] [fruːts] [ɔːr] ['beriz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

Other	**fruits**	**or**	**berries**	**may**	**be**	**used**	**.**
其他	水果	或者	浆果	可能	是	用过的	.

也可以使用其他水果或浆果。

[kɔːrn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks]

CORN	**MEAL**	**GRIDDLE**	**CAKES**
玉米	一顿饭	烤盘	蛋糕

玉米粉煎饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɔːrn] [miːl]

2	**cups**	**corn**	**meal**
2	杯子	玉米	一顿饭

杯玉米粉

½ [kʌp] ['flaʊər]

½	**cup**	**flour**
½	杯子	面粉

半杯面粉

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bʌtərmɪlk]

2	**cups**	**buttermilk**
2	杯子	酪乳

杯酪乳

[ˌtuː'tuː][ˌtiː,biː,el'es'piː] . ['bʌtər]

2	**tblsp**	**.**	**butter**
2	汤匙	.	黄油

2汤匙黄油

1½ [tiː'ɛs'piː] .

1½	**tsp**	**.**
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[sɪft]['flaʊər] , [kɔːrn] [miːl] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift **flour** **,** **corn** **meal** **,** **baking** **powder** **,** **soda** **and** **salt** **.**
筛 面粉 , 玉米 一顿饭 , 烘烤 粉末 , 苏打 和 盐 .

将面粉、玉米粉、泡打粉、小苏打和盐过筛。

[sɪft] [ə'gen] .
Sift **again** **.**
筛 再次 .

再筛一遍。

[biːt] [egz] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bʌtərmɪlk] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Beat **eggs** **well** **,** **add** **the** **buttermilk** **and** **combine** **with** **the** **dry** **ingredients** **.**
打 鸡蛋 出色地 , 添加 这 酪乳 和 结合 和 这 干燥 原料 .

将鸡蛋打散，加入酪乳，与干料混合均匀。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['bʌtər] .
Beat **until** **smooth** **and** **add** **melted** **butter** **.**
打 直到 光滑的 和 添加 融化 黄油 .

搅拌至顺滑，加入融化的黄油。

[beɪk] [ɑːn][hɑːt] ['grɪdl] .
Bake **on** **hot** **griddle** **.**
烤 在 热的 烤盘 .

在热烤盘上烘烤。

[ðə; ði] “ [dʌtʃ] ” ['haʊswaɪf] [rʌbd] [ðə; ði] ['grɪdl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [flæt] [pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ] [rɔː] ['tɜːrnɪp] [kʌt][ɪn][hæf] ,
The **“** **dutch** **”** **housewife** **rubbed** **the** **griddle** **with** **the** **flat** **part** **of** **a** **raw** **turnip** **cut** **in** **half** **,**
这 “ 荷兰语 ” 家庭主妇 摩擦 这 烤盘 和 这 平坦的 部分 的 一个 生的 芜菁 切 在 一半 ,

这位“荷兰”家庭主妇用切成两半的生萝卜的扁平部分摩擦烤盘，

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
to **prevent** **sticking** **.**
到 防止 粘性 .

防止粘连。

[sʌm; səm] [juːst] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [klɔːθ] [bæg] [fɪld] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] .
Some **used** **a** **little** **cloth** **bag** **filled** **with** **salt** **.**
一些 用过的 一个 小的 布 包 已填 和 盐 .

有些人用装满盐的小布袋。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɔːr] ['sɪrəp] .
Serve **with** **brown** **sugar** **or** **syrup** **.**
服务 和 棕色的 糖 或者 糖浆 .

可佐以红糖或糖浆食用。

[kɔːrn] ['frɪtərz]
CORN **FRITTERS**
玉米 油炸饼

玉米油炸饼

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 **eggs** **,** **separated**
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['flaʊər]

2	tblsp	.	flour
2	汤匙	.	面粉

2汤匙面粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['ʃʊgər]

1	tblsp	.	sugar
1	汤匙	.	糖

1汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['greɪtɪd] [freʃ] [kɔːrn]

2	cups	grated	fresh	corn
2	杯子	磨碎的	新鲜的	玉米

杯磨碎的新鲜玉米

[biːt] [ðə; ði] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði]['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Beat	the	egg	yolks	and	add	the	flour	,	1	teaspoon	salt	and	a	little
打	这	蛋	蛋黄	和	添加	这	面粉	,	1	茶匙	盐	和	一个	小的

['pepər] .

pepper	.
胡椒	.

将蛋黄打散，加入面粉、1茶匙盐和少许胡椒粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][kɔːrn][ænd; ənd][foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .

Add	the	corn	and	fold	in	the	stiffly	beaten	egg	whites	.
添加	这	玉米	和	折叠	在	这	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

加入玉米粒，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[drɑːp] [smɔːl] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn] [griːst] ['grɪdl] [ɔːr] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

Drop	small	spoonfuls	on	greased	griddle	or	frying	pan	.
降低	小的	一勺	在	涂油	烤盘	或者	煎炸	平底锅	.

将小勺面糊滴在抹了油的烤盘或煎锅上。

[duː][nɑːt] [kʊk] [tuː] [fæst] .

Do	not	cook	too	fast	.
做	不是	厨师	也	快速地	.

不要煮得太快。

[oʊld] - ['fæʃnd] ['flænl] [keɪks]

OLD	-	FASHIONED	FLANNEL	CAKES
老的	-	造型	绒布	蛋糕

老式法兰绒蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	cups	flour
2	杯子	面粉

2杯面粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] .

1	tblsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 **eggs** **,** **separated**
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [meltid] ['bʌtər]
2 **tblsp** **.** **melted** **butter**
2 汤匙 . 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[sɪft] [təˈgeðər] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ðə; ði]['flaʊər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Sift **together** **in** **a** **bowl** **the** **flour** **,** **salt** **and** **baking** **powder** **.**
筛 一起 在 一个 碗 这 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 .

将面粉、盐和泡打粉一起过筛到碗中。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][mɪlk] .
Beat **the** **egg** **yolks** **and** **add** **the** **milk** **.**
打 这 蛋 蛋黄 和 添加 这 牛奶 .

将蛋黄打散，加入牛奶。

[pɔːr] [mɪlk] ['mɪkstʃər] ['sloʊli] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] .
Pour **milk** **mixture** **slowly** **into** **the** **dry** **ingredients** **and** **beat** **to** **a** **smooth** **batter** **.**
倒 牛奶 混合物 缓慢地 进入 这 干燥 原料 和 打 到 一个 光滑的 连击 .

将牛奶混合物慢慢倒入干料中，搅拌成光滑的面糊。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][meltid] ['bʌtər] [ðen] [foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Add **the** **melted** **butter** **then** **fold** **in** **the** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
添加 这 融化 黄油 然后 折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入融化的黄油，然后拌入打发的蛋白。

[beɪk] [ɑːn][hɑːt] ['grɪdl] .
Bake **on** **hot** **griddle** **.**
烤 在 热的 烤盘 .

在热烤盘上烘烤。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [keɪks] .
Makes **about** **12** **cakes** **.**
制作 关于 - 蛋糕 .

大约可以做12个蛋糕。

[fraɪd] [kɔːrn] [miːl] [mʌʃ]
FRIED **CORN** **MEAL** **MUSH**
油煎 玉米 一顿饭 蘑菇

炸玉米糊

[wʌn][kʌp][kɔːrn] [miːl]
1 **cup** **corn** **meal**
1 杯子 玉米 一顿饭

杯玉米粉

[ˌtuːˈtuː][ˌkjuːˌtiːˈɛs] . ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
2 **qts** **.** **boiling** **water**
2 qts . 沸腾 水

2夸脱沸水

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['mɔɪs(ə)n][kɔːrn] [miːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði]['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ]
Moisten **corn** **meal** **with** **a** **little** **cold** **water** **and** **stir** **into** **the** **salted** **boiling**
濡 玉米 一顿饭 和 一个 小的 寒冷的 水 和 搅拌 进入 这 咸的 沸腾
['wɔːtər] .
water **.**
水 .

将玉米粉用少许冷水润湿，然后搅拌到加盐的沸水中。

[kʊk] ['oʊvər] [sloʊ] ['faɪər] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] , [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cook **over** **slow** **fire** **,** **stirring** **often** **,** **for** **45** **minutes** **.**
厨师 超过 慢的 火 , 搅拌 经常 , 为了 - 分钟 .

用小火慢煮，经常搅拌，煮45分钟。

([moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][kɔːrn] [miːl] [soʊld] [tə'deɪ] [hæz; həz] [bɪn] ['prɑːsest] [tuː; tə] [kʊk] [mʌtʃ] ['fæstər] ,
(**Most** **of** **the** **corn** **meal** **sold** **today** **has** **been** **processed** **to** **cook** **much** **faster** **,**
(最多 的 这 玉米 一顿饭 卖 今天 有 到过 已处理 到 厨师 很多 快点 ,

（如今市面上销售的大部分玉米粉都经过加工，以便更快煮熟，）

[soʊ] ['fɑːloʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz] .)
so **follow** **the** **directions** **.** **)**
所以 跟随 这 方向 .)

所以请按照指示操作。）

[pɔːr] [ðə; ði][hɑːt][kɔːrn] [miːl] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [loʊf][pæn][ɔːr] [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour **the** **hot** **corn** **meal** **into** **a** **greased** **loaf** **pan** **or** **glass** **baking** **dish** **.**
倒 这 热的 玉米 一顿饭 进入 一个 涂油 面包 平底锅或者 玻璃 烘烤 盘子 .

将热玉米粉倒入抹了油的面包模具或玻璃烤盘中。

[let] [stænd] , [ʌn'kʌvərd] , [ʌn'tɪl][koʊld][ænd; ənd][fɜːrm] .
Let **stand** **,** **uncovered** **,** **until** **cold** **and** **firm** **.**
让 站立 , 裸露 , 直到 寒冷的 和 公司 .

静置，不要盖盖子，直到冷却变硬。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [dɪp][ɪn]['flaʊər][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Cut **into** **slices** **,** **dip** **in** **flour** **and** **fry** **in** **hot** **fat** **until** **browned** **.**
切 进入 切片 , 蘸 在 面粉 和 炒 在 热的 胖的 直到 棕色 .

切成片，蘸上面粉，放入热油中炸至金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] .
Serve **with** **syrup** **.**
服务 和 糖浆 .

佐以糖浆食用。

['wʌndərf(ə)l][wɪð; wɪθ] ['sɔːsɪdʒ] .
Wonderful **with** **sausage** **.**
精彩的 和 香肠 .

配香肠味道绝佳。

[piːtʃ] ['frɪtərz]
PEACH **FRITTERS**
桃 油炸饼

桃子油条

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

⅓ [kʌp] ['bʌtər]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[θriː][tiːˈɛsˈpiː] .
3 tsp .
3 茶匙 .

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

1½	[kʌps]	[tʃɑ:pt]	['pi:tʃɪz]	,	[freʃ]	[ɔ:r]	[kænd]
1½	**cups**	**chopped**	**peaches**	**,**	**fresh**	**or**	**canned**
1½	杯子	切碎	桃子	,	新鲜的	或者	罐装

1.5 杯切碎的桃子，新鲜或罐装均可

[wɪpt]	[kri:m]
whipped	**cream**
鞭打	奶油

鲜奶油

[kri:m]	[ðə; ði]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	['ʃʊgər]	,	[ˌeɪ di: 'di:]	[ðə; ði]	[egz]	[ænd; ənd]	[bi:t]	['θɜ:rəli]	.
Cream	**the**	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**add**	**the**	**eggs**	**and**	**beat**	**thoroughly**	**.**
奶油	这	黄油	和	糖	,	添加	这	鸡蛋	和	打	彻底	.

将黄油和糖搅打至蓬松，加入鸡蛋并充分搅拌。

[sɪft]	[draɪ]	[ɪn'gri:diənts]	[tə'geðər]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ di: 'di:]	[ðə; ði]	[mɪlk]	['sloʊli]	.
Sift	**dry**	**ingredients**	**together**	**and**	**add**	**the**	**milk**	**slowly**	**.**
筛	干燥	原料	一起	和	添加	这	牛奶	缓慢地	.

将干性材料一起过筛，然后慢慢加入牛奶。

[foʊld]	[ɪn]	['pi:tʃɪz]	,	['lemən]	[dʒu:s]	[ænd; ənd]	[və'nɪlə]	.
Fold	**in**	**peaches**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**vanilla**	**.**
折叠	在	桃子	,	柠檬	汁	和	香草	.

拌入桃子、柠檬汁和香草精。

[drɑ:p]	[baɪ]	['ti:spu:n,fʊl]	['ɪntu:]	[hɑ:t]	[fæt]	.
Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**into**	**hot**	**fat**	**.**
降低	经过	茶匙	进入	热的	胖的	.

用茶匙将面糊滴入热油中。

[fraɪ]	['goʊldən]	[braʊn]	.
Fry	**golden**	**brown**	**.**
炒	金的	棕色的	.

炸至金黄色。

[sɜ:rv]	[wɪð; wɪθ]	[wɪpt]	[kri:m]	[ɔ:r]	['sprɪŋk(ə)l]	[wɪð; wɪθ]	['paʊdərd]	['ʃʊgər]	.
Serve	**with**	**whipped**	**cream**	**or**	**sprinkle**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
服务	和	鞭打	奶油	或者	撒	和	粉末状	糖	.

可搭配鲜奶油或撒上糖粉食用。

['dʒɜ:rmən]	[eg]	['pænkeɪks]
GERMAN	**EGG**	**PANCAKES**
德语	蛋	煎饼

德式鸡蛋煎饼

[faɪv]	[egz]	,	['sepəreɪtɪd]
5	**eggs**	**,**	**separated**
5	鸡蛋	,	分开

5个鸡蛋，分开

½	[kʌp]	[mɪlk]
½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[wʌn]	[kʌp]	['flaʊər]	,	['sɪftɪd]
1	**cup**	**flour**	**,**	**sifted**
1	杯子	面粉	,	筛过的

杯面粉，过筛

[pʊt]	[ðə; ði]	[joʊk]	[ʌv; əv]	[faɪv]	[egz]	[ɪn]	[ə; eɪ]	[boʊl]	[ænd; ənd]	[bi:t]	[ʌn'tɪl]	['veri]	[laɪt]	.
Put	**the**	**yolks**	**of**	**5**	**eggs**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**beat**	**until**	**very**	**light**	**.**
放	这	蛋黄	的	5	鸡蛋	在	一个	碗	和	打	直到	非常	光	.

将5个鸡蛋的蛋黄放入碗中，搅打至颜色非常浅。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊər]['grædʒuəli][ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər] [wɪtʃ] [ɪz]

Add	**the**	**milk**	**and**	**flour**	**gradually**	**and**	**mix**	**into**	**a**	**smooth**	**batter**	**which**	**is**
添加	这	牛奶	和	面粉	逐步地	和	混合	进入	一个	光滑的	连击	哪个	是

[nɑːt] [tuː] [θɪk] .

not	**too**	**thick**	**.**
不是	也	厚的	.

将牛奶和面粉逐渐加入，搅拌成光滑但不太稠的面糊。

[foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**the**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	这	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

将打发至硬性的蛋白轻轻拌入。

[drɑːp][lɑːrdʒ] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [griːst] ['grɪdl] .

Drop	**large**	**spoonfuls**	**on**	**a**	**hot**	**greased**	**griddle**	**.**
降低	大的	一勺	在	一个	热的	涂油	烤盘	.

将大勺面糊舀到涂了油的热煎锅上。

[sɜːrv] [hɑːt] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ɔːr] [spred] [wɪð; wɪθ] ['kɜːrənt] [ɔːr] ['ʌðər] [tɑːrt]['dʒeli][ɔːr][dʒæm] .

Serve	**hot**	**sprinkled**	**with**	**sugar**	**or**	**spread**	**with**	**currant**	**or**	**other**	**tart**	**jelly**	**or**	**jam**	**.**
服务	热的	撒上	和	糖	或者	传播	和	黑醋栗	或者	其他	酸	果冻	或者	果酱	.

趁热食用，可撒上糖，或涂抹葡萄干或其他酸味果冻或果酱。

[pə'teɪtoʊ] ['pænkeɪks]

POTATO	**PANCAKES**
土豆	煎饼

土豆煎饼

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] [mæʃt] [pə'tetoz]

1	**cup**	**mashed**	**potatoes**
1	杯子	捣碎	土豆

杯土豆泥

½ [kʌp] ['flaʊər]

½	**cup**	**flour**
½	杯子	面粉

半杯面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [mæʃt] [pə'tetoz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**egg**	**yolks**	**to**	**the**	**mashed**	**potatoes**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	蛋	蛋黄	到	这	捣碎	土豆	和	混合	出色地	.

将蛋黄加入土豆泥中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈflaʊər][ænd; ənd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Add	**the**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**alternately**	**with**	**the**	**milk**	**until**	**smooth**	**.**
添加	这	面粉	和	烘烤	粉末	交替	和	这	牛奶	直到	光滑的	.

将面粉和泡打粉与牛奶交替加入，搅拌至顺滑。

[foʊld][ɪn][ðə; ði] [ˈstɪfli] [ˈbiːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd][drɑːp] [ˈspuːnˌfʊlz] [ɑːn][hɑːt] [griːst] [ˈgrɪdl] [ɔːr] ['skɪlɪt] .

Fold	**in**	**the**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**and**	**drop**	**spoonfuls**	**on**	**hot**	**greased**	**griddle**	**or**	**skillet**	**.**
折叠	在	这	僵硬地	被打败	蛋	白人	和	降低	一勺	在	热的	涂油	烤盘	或者	煎锅	.

将打发的蛋白轻轻拌入面糊中，然后用勺子舀起面糊，放在涂了油的热煎锅或平底锅上。

[ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [ˈʌnjən][ɪz] [ˈsʌmtaɪmz] [ˈsprɪŋkld] [ɑːn][ðə; ði] [ˈbætər][ɑːn] [ˈgrɪdl] [bɪˈfɔːr] [ˈtɜːrnɪŋ] .

Finely	**chopped**	**onion**	**is**	**sometimes**	**sprinkled**	**on**	**the**	**batter**	**on**	**griddle**	**before**	**turning**	**.**
精细地	切碎	洋葱	是	有时	撒上	在	这	连击	在	烤盘	前	转弯	.

有时会在煎锅上的面糊上撒上切碎的洋葱，然后再翻面。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [miːt] .

Serve	**hot**	**with**	**meat**	**.**
服务	热的	和	肉	.

趁热与肉类一起食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]

PENNSYLVANIA	**DUTCH**
宾夕法尼亚州	荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[ðə; ði] - [suːn] [ɪz] [dʌn] - !

THE	**FASTNACHTS**	**SOON**	**IS**	**DONE**	**CHONNY**	**!**
这	-	很快	是	完毕	-	!

FASTNACHTS 很快就要结束了，CHONNY!

['fɑːʃˌnɑːkt] [deɪ]

Fastnacht	**Day**
快艇	天

法斯特纳赫特日

['dəunʌts]

Doughnuts
甜甜圈

甜甜圈

[pə'teɪtoʊ] ['dəunʌts]

POTATO	**DOUGHNUTS**
土豆	甜甜圈

土豆甜甜圈

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][kʌp] [mæʃt] [pə'tetoz]

1	**cup**	**mashed**	**potatoes**
1	杯子	捣碎	土豆

杯土豆泥

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
½ cup sweet milk
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

2½ [kʌps] ['flaʊər]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

1½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1½ tblsp .
1½ 汤匙 .

1½ 汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

汤匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[biːt] [mæʃt] [pə'tetoz] , [ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Beat mashed potatoes , add melted shortening , beaten eggs and milk .
打 捣碎 土豆 , 添加 融化 缩短 , 被打败 鸡蛋 和 牛奶 .

将土豆泥打散，加入融化的起酥油、打散的鸡蛋和牛奶。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] .
Sift dry ingredients together and add to the liquid .
筛 干燥 原料 一起 和 添加 到 这 液体 .

将干料一起过筛，然后加入液体中。

[doʊ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][sɔːft] [jet] [fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][roʊl] .
Dough should be soft yet firm enough to roll .
面团 应该 是 柔软的 然而 公司 足够的 到 卷 .

面团应该柔软但又足够结实，可以擀开。

['seprət]	[doʊ]	['ɪntuː][ˌtuː'tuː][pɑːrts]	[ænd; ənd]	[roʊl]	[iːtʃ]	[aʊt]	[tuː; tə]	['θɪknəs]	[ʌv; əv]	¾	[ɪntʃ]	.
Separate	**dough**	**into**	**2**	**parts**	**and**	**roll**	**each**	**out**	**to**	**thickness**	**of**	**¾**	**inch**	**.**
分离	面团	进入	2	部分	和	卷	每个	出去	到	厚度	的	¾	英寸	.

将面团分成两份，分别擀成 ¾ 英寸厚。

[kʌt]	[wɪð; wɪθ]	['doʊnʌt]	['kʌtər]	[ænd; ənd]	[kʊk]	[ɪn]	[diːp]	[fæt]	(	-	-	[ef]	)	[fraɪ][tuː; tə]	['goʊldən]	[braʊn]	.
Cut	**with**	**doughnut**	**cutter**	**and**	**cook**	**in**	**deep**	**fat**	**(**	**365**	**-**	**f**	**)**	**fry**	**to**	**golden**	**brown**	**.**
切	和	油炸圈饼	刀具	和	厨师	在	深的	胖的	(	-	-	f	)	炒	到	金的	棕色的	.

用甜甜圈模具切出形状，然后在油炸（365华氏度）中炸至金黄色。

[dreɪn]	[ɑːn][əb'zɔːrbənt˛əb'sɔːrbənt]	['peɪpər]	.
Drain	**on**	**absorbent**	**paper**	**.**
流走	在	吸收剂	纸	.

沥干水分，放在吸水纸上。

[dʌst]	[wɪð; wɪθ]	['paʊdərd]	['ʃʊgər]	[ɔːr]	['ʃʊgər]	[ænd; ənd]	['sɪnəmən]	['mɪkstʃər]	.
Dust	**with**	**powdered**	**sugar**	**or**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**mixture**	**.**
灰尘	和	粉末状	糖	或者	糖	和	肉桂	混合物	.

撒上糖粉或糖和肉桂的混合物。

['bluːberi]	['mʌfɪn]
BLUEBERRY	**MUFFINS**
蓝莓	松饼

蓝莓松饼

⅓	[kʌp]	['bʌtər]
⅓	**cup**	**butter**
⅓	杯子	黄油

三分之一杯黄油

¾	[kʌp]	['ʃʊgər]
¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn]	[eg]	['biːtn]	['laɪtli]
1	**egg**	**beaten**	**lightly**
1	蛋	被打败	轻轻

1个鸡蛋轻轻打散

[wʌn]	[kʌp]	[mɪlk]
1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː]	['lev(ə)l]	[kʌps]	['flaʊər]
2	**level**	**cups**	**flour**
2	等级	杯子	面粉

平杯面粉

[fɔːr]	['lev(ə)l]	['tiːspuːn]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]
4	**level**	**teaspoons**	**baking**	**powder**
4	等级	茶匙	烘烤	粉末

平茶匙泡打粉

½	['tiːspuːn]	[sɔːlt]
½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn]	[kʌp]	['bluːberiz]
1	**cup**	**blueberries**
1	杯子	蓝莓

杯蓝莓

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [ænd; ənd] [eg] , [ðen] [mɪlk] [ænd; ənd] ['flaʊər] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd]
Add **fruit** **and** **egg** **,** **then** **milk** **and** **flour** **sifted** **with** **baking** **powder** **and**
添加 水果 和 蛋 , 然后 牛奶 和 面粉 筛过的 和 烘烤 粉末 和
[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

加入水果和鸡蛋，然后加入牛奶和过筛的面粉（面粉中含有泡打粉和盐）。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [tɪnz] .
Bake **in** **muffin** **tins** **.**
烤 在 松饼 罐头 .

用松饼模具烘烤。

['dʒɑːni] [keɪk]
JOHNNY **CAKE**
约翰尼 蛋糕

约翰尼蛋糕

1½ [kʌps] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]
1½ **cups** **yellow** **corn** **meal**
1½ 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

1.5 杯黄玉米粉

¾ [kʌp] ['flaʊər] , ['sɪftɪd]
¾ **cup** **flour** **,** **sifted**
¾ 杯子 面粉 , 筛过的

¾ 杯面粉，过筛

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¾ [tiː'ɛs'piː] .
¾ **tsp** **.**
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
baking **soda**
烘烤 苏打

小苏打

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['ʃʊgər]
2 **tblsp** **.** **sugar**
2 汤匙 . 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːtn]
2 **eggs** **,** **beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

1¼ [kʌps]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
1¼ **cups** **sour** **milk** **or** **buttermilk**
1¼ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

1¼ 杯酸奶或酪乳

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
¼ **cup** **shortening** **,** **melted**
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

[sɪft]['flaʊər] , [kɔːrn] [miːl] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] .
Sift **flour** **,** **corn** **meal** **,** **baking** **powder** **,** **soda** **,** **salt** **and** **sugar** **together** **.**
筛 面粉 , 玉米 一顿饭 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 和 糖 一起 .

将面粉、玉米粉、泡打粉、小苏打、盐和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd]['saʊər][mɪlk] ([ɔːr] ['bʌtərmɪlk]) [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['flaʊər]
Combine **eggs** **and** **sour** **milk** **(** **or** **buttermilk** **)** **and** **add** **to** **the** **flour**
结合 鸡蛋 和 酸的 牛奶 (或者 酪乳) 和 添加 到 这 面粉
['mɪkstʃər] .
mixture **.**
混合物 .

将鸡蛋和酸奶（或酪乳）混合，然后加入面粉混合物中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Mix **well** **and** **stir** **in** **the** **shortening** **.**
混合 出色地 和 搅拌 在 这 缩短 .

充分搅拌，然后拌入起酥油。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [pæn] , [ɪn] ['mɑːdərətli] [hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) -
Bake **in** **greased** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **pan** **,** **in** **moderately** **hot** **oven** **(** **375** **-** **f** **)** **40**
烤 在 涂油 8 × 8 × 2 - 英寸 平底锅 , 在 中等程度 热的 烤箱 (- - f) -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

在涂油的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，以中等温度（375 华氏度）烘烤 40 分钟。

[bræn] ['mʌfɪn]
BRAN **MUFFINS**
麸 松饼

麸皮松饼

[wʌn][kʌp]['flaʊər]
1 **cup** **flour**
1 杯子 面粉

杯面粉

3½ [tiːˈɛsˈpiː] .
3½ **tsp** **.**
3½ 茶匙 .

3½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [braʊn] ['ʃʊgər]
2 **tblsp** **.** **brown** **sugar**
2 汤匙 . 棕色的 糖

2汤匙红糖

[wʌn] [kʌp] [bræn]
1 **cup** **bran**
1 杯子 麸

杯麸皮

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ **cup** **milk**
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
2 **tblsp** **.** **shortening** **,** **melted**
2 汤匙 . 缩短 , 融化

2汤匙融化的起酥油

[sɪft] [ðə; ði] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift **the** **flour** **,** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
筛 这 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [bræn] .
Stir **in** **the** **sugar** **and** **bran** **.**
搅拌 在 这 糖 和 麸 .

加入糖和麸皮。

[kəm'baɪn] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Combine **the** **beaten** **egg** **,** **milk** **and** **melted** **shortening** **.**
结合 这 被打败 蛋 , 牛奶 和 融化 缩短 .

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] ['kwɪkli] .
Add **to** **the** **dry** **ingredients** **and** **mix** **quickly** **.**
添加 到 这 干燥 原料 和 混合 迅速地 .

加入干料中，快速搅拌。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - ['mɪnɪts] .
Turn **into** **greased** **muffin** **pans** **and** **bake** **in** **hot** **oven** **(** **425** **-** **f** **)** **25** **minutes** **.**
转动 进入 涂油 松饼 平底锅 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) - 分钟 .

将面糊倒入抹了油的松饼模具中，放入预热至 425 华氏度的烤箱中烘烤 25 分钟。

['reɪzɪnz] [ɔːr] [tʃɑːpt] [draɪd] [pruːnz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

Raisins	**or**	**chopped**	**dried**	**prunes**	**may**	**be**	**added**	**.**
葡萄干	或者	切碎	干燥	西梅	可能	是	额外	.

可以加入葡萄干或切碎的干李子。

['beɪkən] ['mʌfɪn]

BACON	**MUFFINS**
熏肉	松饼

培根松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	**cups**	**flour**
2	杯子	面粉

2杯面粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]

1	**tablespoon**	**sugar**
1	汤匙	糖

1汤匙糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ]

3	**tablespoons**	**melted**	**shortening**
3	汤匙	融化	缩短

3汤匙融化的起酥油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**teaspoons**	**baking**	**powder**
3	茶匙	烘烤	粉末

3茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)

½ [kʌp]['bɪts][krɪsp]['beɪkən]
½ cup bits crisp bacon
½ 杯子 比特 脆 熏肉

半杯碎脆培根

[sɪft]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] , [ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn]
Sift flour , add sugar , salt and baking powder and sift again , add beaten
筛 面粉 , 添加 糖 , 盐 和 烘烤 粉末 和 筛 再次 , 添加 被打败
[eg] [ænd; ənd][mɪlk] .
egg and milk .
蛋 和 牛奶 .

将面粉过筛，加入糖、盐和泡打粉，再次过筛，加入打散的鸡蛋和牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['biːtɪŋ] [ɪn] ['kwɪkli] .
Add melted shortening beating in quickly .
添加 融化 缩短 殴打 在 迅速地 .

快速加入融化的起酥油，边加边搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['bɪts][ʌv; əv] [k'rɪspt] ['beɪkən] .
Add bits of crisped bacon .
添加 比特 的 酥脆 熏肉 .

加入一些脆培根碎。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] (- [dɪ'griː]) ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot (425 degree) oven for 15 to 20 minutes .
烤 在 热的 (- 程度) 烤箱 为了 - 到 - 分钟 .

在高温（425度）烤箱中烘烤15至20分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] .
Serve with orange marmalade .
服务 和 橙子 果酱 .

佐以橙子果酱食用。

- — [reɪzd] ['dəunʌts]
FASTNACHTS — Raised Doughnuts
- — 提高 甜甜圈

FASTNACHTS——甜甜圈

[fɔːr; fər][ðə; ði] [spʌndʒ] :
For the Sponge :
为了 这 海绵 :

对于海绵:

[wʌn] [keɪk] [jiːst]
1 cake yeast
1 蛋糕 酵母

1块酵母

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər]
2 cups lukewarm water
2 杯子 温 水

杯温水

[fɔːr][skænt][kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
4 scant cups sifted flour
4 稀少 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[æt; ət] [naɪt] [breɪk] [ænd; ənd] [soʊk] [jiːst] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

At	night	break	and	soak	yeast	in	lukewarm	water	for	20	minutes	.
在	夜晚	休息	和	浸泡	酵母	在	温	水	为了	-	分钟	.

夜幕降临，将酵母浸泡在温水中 20 分钟。

[mɪks] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætər] .

Mix	with	flour	to	a	thick	batter	.
混合	和	面粉	到	一个	厚的	连击	.

与面粉混合成浓稠的面糊。

['kʌvər] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] [ˌoʊvər'naɪt] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] .

Cover	,	let	rise	in	warm	place	overnight	until	doubled	.
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	过夜	直到	双倍	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵一夜，直到面团体积增大一倍。

[fɔːr; fər] [ðə; ði] [doʊ] :

For	the	Dough	:
为了	这	面团	:

为了面团：

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	cup	shortening
½	杯子	缩短

半杯起酥油

⅜ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅜	cup	sugar
⅜	杯子	糖

⅜ 杯糖

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	teaspoons	salt
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [graʊnd] ['nʌtmeg]

½	teaspoon	ground	nutmeg
½	茶匙	地面	肉豆蔻

½茶匙磨碎的肉豆蔻

[faɪv] [kʌps] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] ['flaʊər]

5	cups	or	more	of	flour
5	杯子	或者	更多的	的	面粉

5杯或更多面粉

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [kriːm] [təˈgeðər] [ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

In	the	morning	cream	together	the	shortening	,	sugar	and	salt	.
在	这	早晨	奶油	一起	这	缩短	,	糖	和	盐	.

在晨霜中，将起酥油、糖和盐混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['rɪzn] [spʌndʒ] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [spaɪs] .

Add	this	to	the	risen	sponge	,	with	the	beaten	eggs	and	spice	.
添加	这	到	这	升起	海绵	,	和	这	被打败	鸡蛋	和	香料	.

将此混合物与打散的鸡蛋和香料一起加入发酵好的海绵蛋糕中。

[stɜːr][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊər][æz; əz]['mɪkstʃər] [wɪl] [teɪk] [ʌp] ['redɪli] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['ræðər] [sɔːft] [doʊ]

Stir	in	as	much	flour	as	mixture	will	take	up	readily	,	making	a	rather	soft	dough
搅拌	在	作为	很多	面粉	作为	混合物	将要	拿	向上	容易	,	制作	一个	相当	柔软的	面团

.

:

.

加入适量面粉，搅拌至面团能迅速吸收为止，揉成较软的面团。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .

Let	rise	until	doubled	in	bulk	.
让	上升	直到	双倍	在	大部分	.

让其发酵至体积增大一倍。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [stɜːr] [daʊn] [ænd; ənd][let] [raɪz] [ə'gen] [ʌn'tɪl] ['nɪrli] ['dʌbld] .

If	desired	,	stir	down	and	let	rise	again	until	nearly	doubled	.
如果	想要的	,	搅拌	向下	和	让	上升	再次	直到	几乎	双倍	.

如果需要，搅拌一下，然后再次发酵至体积几乎翻倍。

[tɜːrn]['ɑːntə] ['flaʊərd] [bɔːrd] , [pæt][ɔːr][roʊl][ʌn'tɪl] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd][kʌt][wɪð; wɪθ] ['doʊnʌt]

Turn	onto	floured	board	,	pat	or	roll	until	⅓	inch	thick	and	cut	with	doughnut
转动	到	撒了面粉	木板	,	拍	或者	卷	直到	⅓	英寸	厚的	和	切	和	油炸圈饼

['kʌtər] .

cutter	.
刀具	.

将面团放在撒了面粉的案板上，拍打或擀至⅓英寸厚，然后用甜甜圈切割器切出形状。

['kʌvər] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['draɪɪŋ] [ænd; ənd][let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] .

Cover	to	prevent	drying	and	let	rise	until	doubled	.
覆盖	到	防止	烘干	和	让	上升	直到	双倍	.

盖上盖子防止变干，让面团发酵至两倍大。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt][ə'baʊt] - [dɪ'griːz] .

Fry	in	deep	hot	fat	about	375	degrees	.
炒	在	深的	热的	胖的	关于	-	学位	.

在约375度的热油中炸制。

[ɪf] [noʊ] [θər'mɑːmɪtər] [ɪz][æt; ət][hænd] , [test] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][wɪð; wɪθ][wʌn] [ɪntʃ] [skwer] [ʌv; əv]

If	no	thermometer	is	at	hand	,	test	temperature	with	1	inch	square	of
如果	不	温度计	是	在	手	,	测试	温度	和	1	英寸	正方形	的

[bred] ,

bread	,
面包	,

如果没有温度计，可以用一英寸见方的面包片测试温度。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [braʊn] [ɪn][wʌn] ['mɪnɪt] .

which	should	brown	in	1	minute	.
哪个	应该	棕色的	在	1	分钟	.

1分钟后应该会变成棕色。

['beki] ... [fɪl] [ðə; ði] ['pɪtʃər] , [ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] [ɔːl]

Becky	...	fill	the	pitcher	,	the	milk	is	all
贝基	...	充满	这	投手	,	这	牛奶	是	全部

贝基.....把水壶装满，牛奶就这些。

['krʌlər]

CRULLERS
甜甜圈

甜甜圈

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [kriːm] , [swiːt] [ɔːr]['saʊər]
½ **cup** **cream** **,** **sweet** **or** **sour**
½ 杯子 奶油 , 甜的 或者 酸的

半杯奶油，甜味或酸味均可

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
baking **soda**
烘烤 苏打

小苏打

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

3½ [tuː; tə][fɔːr][kʌps]['flaʊər]
3½ **to** **4** **cups** **flour**
3½ 到 4 杯子 面粉

3.5 至 4 杯面粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ænd; ənd][mɪlk] .
Beat **the** **eggs** **,** **add** **cream** **and** **milk** **.**
打 这 鸡蛋 , 添加 奶油 和 牛奶 .

将鸡蛋打散，加入奶油和牛奶。

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][kəm'baɪn][wɪð; wɪθ]['lɪkwɪd] ,
Sift **dry** **ingredients** **and** **combine** **with** **liquid** **,**
筛 干燥 原料 和 结合 和 液体 ,

将干性材料过筛，然后与液体材料混合。

['juːzɪŋ][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [doʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] [roʊld] , [bʌt; bət] [stɪl] [rɪ'meɪn]
using **just** **enough** **flour** **to** **make** **dough** **that** **can** **be** **rolled** **,** **but** **still** **remain**
使用 只是 足够的 面粉 到 制作 面团 那 能 是 滚动 , 但 仍然 保持
[sɔːft] .
soft **.**
柔软的 .

只用足够的面粉揉成可以擀开但仍然柔软的面团。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔːr; fər] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] .

Mix	**well**	**and**	**let**	**stand**	**for**	**2**	**hours**	**.**
混合	出色地	和	让	站立	为了	2	小时	.

搅拌均匀，静置2小时。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ˈflaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [roʊl] [tuː; tə] ¼ [ɪn] .

Turn	**out**	**on**	**floured**	**board**	**and**	**roll**	**to**	**¼**	**in**	**.**
转动	出去	在	撒了面粉	木板	和	卷	到	¼	在	.

取出面团，放在撒了面粉的案板上，擀成 ¼ 英寸厚。

[θɪk] .

thick	**.**
厚的	.

厚的。

[kʌt] [ˈɪntuː] [strɪps] [sɪks] " × [wʌn] " .

Cut	**into**	**strips**	**6**	**"**	**×**	**1**	**"**	**.**
切	进入	条状物	6	"	×	1	"	.

切成 6 英寸 × 1 英寸的条状。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] (- - [ef]) [ʌnˈtɪl] [braʊn] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] .

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**(**	**360**	**-**	**f**	**)**	**until**	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**.**
炒	在	深的	胖的	(	-	-	f	)	直到	棕色的	在	两个都	侧面	.

用360华氏度（约180摄氏度）的油炸至两面金黄。

[dreɪn] [ɑːn] [əbˈzɔːrbənt,əbˈsɔːrbənt] [ˈpeɪpər] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð; wɪθ] [ˈpaʊdərd] [ˈʃʊgər] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .

Drain	**on**	**absorbent**	**paper**	**and**	**dust**	**with**	**powdered**	**sugar**	**,**	**if**	**you**	**wish**	**.**
流走	在	吸收剂	纸	和	灰尘	和	粉末状	糖	,	如果	你	希望	.

沥干水分后放在吸水纸上，如果喜欢的话，可以撒上糖粉。

[ˈtæŋg(ə)l] [ˈbrɪtʃɪz]

TANGLE	**BRITCHES**
纠纷	裤子

缠结的裤子

[æn; ən] [oʊld] [jɔːk] [ˈkaʊnti] [ˈresəpi]

An	**old**	**York**	**County**	**Recipe**
一个	老的	约克	县	食谱

约克郡的古老食谱

½ [ˈel biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[ˈbʌtər]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[sɪks] [egz] , [ˈbiːtn]

6	**eggs**	**,**	**beaten**
6	鸡蛋	,	被打败

6个鸡蛋，打散

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[ə'baʊt] [faɪv] [kʌps] ['flaʊər]
about **5** **cups** **flour**
关于 5 杯子 面粉

大约5杯面粉

[kriːm] [tə'geðər] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **together** **the** **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 一起 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] ['biːtɪŋ] [wel] .
Add **the** **eggs** **beating** **well** **.**
添加 这 鸡蛋 殴打 出色地 .

加入鸡蛋，充分搅拌。

[sɪft] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
Sift **in** **the** **cinnamon** **and** **enough** **flour** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.**
筛 在 这 肉桂 和 足够的 面粉 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

筛入肉桂粉和足够的面粉，揉成较硬的面团。

[roʊl] [aʊt] [ðə; ði] [doʊ] ['veri] [θɪn] [ɑːn] [ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] [tuː; tə] [ə'baʊt] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll **out** **the** **dough** **very** **thin** **on** **a** **floured** **board** **to** **about** **⅛** **inch** **thick** **.**
卷 出去 这 面团 非常 薄的 在 一个 撒了面粉 木板 到 关于 ⅛ 英寸 厚的 .

在撒了面粉的案板上将面团擀得很薄，厚度约为⅛英寸。

[kʌt] ['ɪntuː] [rek'tæŋgjələr] ['piːsɪz] [θriː] [ɪntʃɪz] [baɪ] [faɪv] [ɪntʃɪz] .
Cut **into** **rectangular** **pieces** **3** **inches** **by** **5** **inches** **.**
切 进入 矩形的 件 3 英寸 经过 5 英寸 .

切成 3 英寸 x 5 英寸的长方形。

[meɪk] [faɪv] [kʌts] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ɪn] [ðə; ði] [doʊ] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːrt] [ænd; ənd] 4½ [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,
Make **5** **cuts** **lengthwise** **in** **the** **dough** **½** **inch** **apart** **and** **4½** **inches** **long** **,**
制作 5 削减 纵向 在 这 面团 ½ 英寸 除 和 4½ 英寸 长的 ,

在面团上纵向切5刀，每刀间隔½英寸，每刀长4½英寸。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['rektæŋg(ə)l] [rɪ'meɪnz] [ɪn] [wʌn] [piːs] .
so **that** **the** **rectangle** **remains** **in** **one** **piece** **.**
所以 那 这 长方形 遗迹 在 一 片 .

这样，矩形就能保持完整。

[fraɪ] [ɪn] [hɑːt] [diːp] [fæt] (- - [ef]) [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [baːb] [ʌp] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɑːp]
Fry **in** **hot** **deep** **fat** **(** **360** **-** **f** **)** **for** **2** **minutes** **or** **until** **they** **bob** **up** **to** **the** **top**
炒 在 热的 深的 胖的 (- - f) 为了 2 分钟 或者 直到 他们 鲍勃 向上 到 这 顶部
[ʌv; əv] [ðə; ði] [hɑːt] [griːs] .
of **the** **hot** **grease** **.**
的 这 热的 润滑脂 .

在热油（360华氏度）中炸2分钟，或炸至它们浮到热油表面。

[wen] ['drɑːpɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['fraɪər] , [pɪk] [ʌp] [ðə; ði] 1st ,
When **dropping** **them** **into** **the** **fryer** **,** **pick** **up** **the** **1st** **,**
什么时候 下降 他们 进入 这 油炸锅 , 挑选 向上 这 1st ,

把它们放入油炸锅时，先拿起第一个，

3rd [ænd; ənd] 5th [strɪps] [ænd; ənd] [pʊl] [ðem; ðəm] ['ʌpwərd] .
3rd **and** **5th** **strips** **and** **pull** **them** **upward** **.**
3rd 和 5th 条状物 和 拉 他们 向上 .

将第3条和第5条向上拉。

[let] [ðə; ði] 2nd ,
Let **the** **2nd** **,**
让 这 2nd ,

让第二个，

4th [ænd; ənd] 6th [sæg] ['daʊnwərd] [soʊ] [ðæt] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [ðeɪ] [get] [ɔːl] - (['tæŋg(ə)ld]) [ɔːr]
4th **and** **6th** **sag** **downward** **so** **that** **in** **frying** **they** **get** **all** **fahuudelt** **(** **tangled** **)** **or**
4th 和 6th 下垂 向下 所以 那 在 煎炸 他们 得到 全部 - (纠缠不清) 或者
[æz; əz][ðə; ði] [dʌtʃ] [seɪ] ,
as **the** **dutch** **say** **,**
作为 这 荷兰语 说 ,

第 4 和第 6 个面条向下垂，所以在煎炸时它们会缠成一团（fahuudelt），或者正如荷兰人所说，

[ɔːl] [θruː] [iːtʃ] ['ʌðər] .
all **through** **each** **other** **.**
全部 通过 每个 其他 .

彼此之间相互影响。

[dʌst] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ɔːr] ['drɪbl] [mə'læsɪz] ['oʊvər][ðem; ðəm][ænd; ənd] [iːt] [hɑːt] .
Dust **with** **powdered** **sugar** **or** **dribble** **molasses** **over** **them** **and** **eat** **hot** **.**
灰尘 和 粉末状 糖 或者 运球 糖蜜 超过 他们 和 吃 热的 .

撒上糖粉或淋上糖蜜，趁热食用。

[ʃuː] - [flaɪ] [paɪ]
SHOO **-** **FLY** **PIE**
嘘 - 飞 馅饼

嘘——派

[fɔːr; fər][ðə; ði] [krʌm] [pɑːrt] :
For **the** **crumb** **part** **:**
为了 这 屑 部分 :

关于面包屑部分：

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ **cup** **shortening**
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

1½ [kʌps] ['flaʊər]
1½ **cups** **flour**
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[wɜːrk] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Work **the** **above** **ingredients** **together** **.**
工作 这 多于 原料 一起 .

将以上材料混合在一起。

[fɔːr; fər][ðə; ði]['lɪkwɪd][pɑːrt] :
For **the** **liquid** **part** **:**
为了 这 液体 部分 :

液体部分：

¾ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
¾ **teaspoon** **baking** **soda**
¾ 茶匙 烘烤 苏打

¾茶匙小苏打

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
⅛ teaspoon nutmeg
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['dʒɪndʒər] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kloʊvz]
a little ginger , cinnamon and cloves
一个 小的 姜 , 肉桂 和 丁香

少许生姜、肉桂和丁香

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] [mə'læsɪz]
¾ cup molasses
¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

¾ [kʌp] [hɑːt]['wɔːtər]
¾ cup hot water
¾ 杯子 热的 水

¾ 杯热水

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]['wɔːtər] .
Mix well together and add hot water .
混合 出色地 一起 和 添加 热的 水 .

充分混合后加入热水。

['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] ,
Into an unbaked pie shell ,
进入 一个 未烘焙的 馅饼 壳 ,

将馅料放入未烘烤的派皮中，

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [krʌmz] [ænd; ənd]['lɪkwɪd][ɪn] ['ɔːltərnət] ['leər] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] [ɑːn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd]
combine the crumbs and liquid in alternate layers with crumbs on bottom and
结合 这 面包屑 和 液体 在 备用 层 和 面包屑 在 底部 和
[tɑːp] .
top .
顶部 .

将面包屑和液体交替分层混合，面包屑铺在最底层和最上面。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] , [ðen] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .
Bake 15 minutes at 450 degrees , then 20 minutes at 350 degrees .
烤 - 分钟 在 - 学位 , 然后 - 分钟 在 - 学位 .

先以 450 度烤 15 分钟，再以 350 度烤 20 分钟。

['grændˌmɑːz] [krʌm] [ɔːr] ['ʃʊgər] [paɪ]
GRANDMA'S CRUMB OR SUGAR PIE
奶奶的 屑 或者 糖 馅饼

奶奶的酥皮派或糖派

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] ['hiːpɪŋ] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 heaping cup brown sugar
1 堆积 杯子 棕色的 糖

满杯红糖

1½ [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] .

1½	tblsp	.
1½	汤匙	.

1½ 汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ]

shortening
缩短

缩短

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [kʌp] ['bʌtərmɪlk] [ɔːr]['saʊər] [kriːm]

½	cup	buttermilk	or	sour	cream
½	杯子	酪乳	或者	酸的	奶油

半杯酪乳或酸奶油

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] , [ʌnˈbeɪkt] ['peɪstri] [ʃel]

1	9	-	inch	,	unbaked	pastry	shell
1	9	-	英寸	,	未烘焙的	糕点	壳

1个9英寸未烘焙的酥皮

[kəmˈbaɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər][ænd; ənd]['soʊdə] .

Combine	sugar	,	flour	and	soda	.
结合	糖	,	面粉	和	苏打	.

将糖、面粉和小苏打混合。

[kʌt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [blend] [wel] .

Cut	in	the	shortening	and	blend	well	.
切	在	这	缩短	和	混合	出色地	.

加入起酥油，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiːˈ][ðə; ði]['lɪkwɪd][ænd; ənd] [rʌb] ['ɪntuː] [kɔːrs] [krʌmz] .

Add	the	liquid	and	rub	into	coarse	crumbs	.
添加	这	液体	和	擦	进入	粗	面包屑	.

加入液体，揉搓成粗面包屑状。

[pʊt] [krʌmz] ['luːsli] ['ɪntuː][ðə; ði] [ʌnˈbeɪkt] [paɪ] [ʃel] .

Put	crumbs	loosely	into	the	unbaked	pie	shell	.
放	面包屑	松散地	进入	这	未烘焙的	馅饼	壳	.

将面包屑松散地撒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	375	-	f	)	for	40	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

在中等温度（375华氏度）的烤箱中烘烤40分钟。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['brekfəst] [triːt] [ɪˈspeʃəli] [gʊd] [fɔːr; fər] ['dʌŋkɪŋ] [ɪn] ['kɔːfi] .

This	is	a	breakfast	treat	especially	good	for	dunking	in	coffee	.
这	是	一个	早餐	对待	尤其	好的	为了	扣篮	在	咖啡	.

这是一种特别适合蘸咖啡吃的早餐小吃。

['fʌn(ə)l]	[keɪks]	(	-	[kʌtʃ]	)
FUNNEL	**CAKES**	**(**	**Drechter**	**Kuche**	**)**
漏斗	蛋糕	(	-	库切	)

漏斗蛋糕（Drechter Kuche）

[θriː]	[egz]
3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	[mɪlk]
2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

杯牛奶

¼	[kʌp]	['ʃʊgər]
¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[θriː]	[tuː; tə]	[fɔːr]	[kʌps]	['flaʊər]
3	**to**	**4**	**cups**	**flour**
3	到	4	杯子	面粉

3到4杯面粉

½	[tiːˈɛsˈpiː]	.
½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː]	[tiːˈɛsˈpiːz]	.
2	**tsps**	**.**
2	tsp	.

2茶匙。

['beɪkɪŋ]	['paʊdər]
baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[biːt]	[egz]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː ˈdiː]	['ʃʊgər]	[ænd; ənd]	[mɪlk]	.
Beat	**eggs**	**and**	**add**	**sugar**	**and**	**milk**	**.**
打	鸡蛋	和	添加	糖	和	牛奶	.

打散鸡蛋，加入糖和牛奶。

[sɪft]	[hæf]	[ðə; ði]	['flaʊər]	,	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	[təˈgeðər]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː ˈdiː]	[tuː; tə]	[mɪlk]
Sift	**half**	**the**	**flour**	**,**	**salt**	**and**	**baking**	**powder**	**together**	**and**	**add**	**to**	**milk**
筛	一半	这	面粉	,	盐	和	烘烤	粉末	一起	和	添加	到	牛奶

[ænd; ənd]	[eg]	['mɪkstʃər]	.
and	**egg**	**mixture**	**.**
和	蛋	混合物	.

将一半面粉、盐和泡打粉一起过筛，然后加入牛奶和鸡蛋混合物中。

[biːt]	[ðə; ði]	['bætər]	[smuːð]	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː ˈdiː]	['oʊnli]	[æz; əz]	[mʌtʃ]	[mɔːr]	['flaʊər]	[æz; əz]	['niːdɪd]	.
Beat	**the**	**batter**	**smooth**	**and**	**add**	**only**	**as**	**much**	**more**	**flour**	**as**	**needed**	**.**
打	这	连击	光滑的	和	添加	仅有的	作为	很多	更多的	面粉	作为	需要	.

将面糊搅拌至顺滑，然后根据需要添加适量的面粉。

['bætər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] .

Batter	**should**	**be**	**thin**	**enough**	**to**	**run**	**thru**	**a**	**funnel**	**.**
连击	应该	是	薄的	足够的	到	跑步	通过	一个	漏斗	.

面糊应该稀到能通过漏斗。

[drɑːp][frʌm; frəm] ['fʌn(ə)l] ['ɪntuː] [diːp] , [hɑːt][fæt] (- - [ef]) .

Drop	**from**	**funnel**	**into**	**deep**	**,**	**hot**	**fat**	**(**	**375**	**-**	**f**	**)**	**.**
降低	从	漏斗	进入	深的	,	热的	胖的	(	-	-	f	)	.

从漏斗中滴入深热的油脂（375-f）。

['spaiərəlz][ænd; ənd] ['endləs] ['ɪntrɪkət] [ʃeɪps] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ] [swəːliŋ] [ænd; ənd] ['krɪs] -

['krɔːsɪŋ] [waɪl] [kən'troʊlɪŋ] [ðə; ði] ['fʌn(ə)l] [spaʊt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['fɪŋgər] .

Spirals	**and**	**endless**	**intricate**	**shapes**	**can**	**be**	**made**	**by**	**swirling**	**and**	**criss**	**-**
螺旋	和	无尽的	错综复杂	形状	能	是	制成	经过	旋转	和	克里斯	-

crossing	**while**	**controlling**	**the**	**funnel**	**spout**	**with**	**a**	**finger**	**.**
过境	尽管	控制	这	漏斗	喷口	和	一个	手指	.

用手指控制漏斗嘴，通过旋转和交叉，可以做出螺旋形和无穷无尽的复杂形状。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [mə'læsɪz] , [tɑːrt]['dʒeli] , [dʒæm][ɔːr]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

Serve	**hot**	**with**	**molasses**	**,**	**tart**	**jelly**	**,**	**jam**	**or**	**sprinkle**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
服务	热的	和	糖蜜	,	酸	果冻	,	果酱	或者	撒	和	粉末状	糖	.

趁热食用，可搭配糖蜜、酸味果冻、果酱或撒上糖粉。

['sæli] ['lʌn]

SALLY	**LUNN**
莎莉	伦恩

莎莉·伦恩

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər] , ['sɪftɪd]

2	**cups**	**flour**	**,**	**sifted**
2	杯子	面粉	,	筛过的

2杯面粉，过筛

[θriː][tiː'ɛs'piː] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgər]

3	**tblsp**	**.**	**sugar**
3	汤匙	.	糖

3汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
½ cup shortening , melted
½ 杯子 缩短 , 融化

半杯融化的起酥油

[sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgər] .
Sift flour , baking powder , salt and sugar .
筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 盐 和 糖 .

将面粉、泡打粉、盐和糖过筛。

[kəm'baɪn] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['flaʊər]['mɪkstʃər] ,
Combine the beaten egg yolks and milk and add to the flour mixture ,
结合 这 被打败 蛋 蛋黄 和 牛奶 和 添加 到 这 面粉 混合物 ,
['stɜːrɪŋ] ['oʊnli][ʌn'tɪl] [mɪkst] .
stirring only until mixed .
搅拌 仅有的 直到 混合 .

将打散的蛋黄和牛奶混合，加入面粉混合物中，搅拌至混合均匀即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Add shortening , fold in the stiffly beaten egg whites .
添加 缩短 , 折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入起酥油，拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [naɪn] [ɪntʃ] [skwer] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [ə'baʊt]
Turn into greased 9 inch square pan and bake in moderate oven (350 - f) about
转动 进入 涂油 9 英寸 正方形 平底锅 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 关于
- ['mɪnɪts] .
30 minutes .
- 分钟 .

将面糊倒入抹了油的 9 英寸方形烤盘中，放入中等温度（350 华氏度）的烤箱烘烤约 30 分钟。

[kʌt] ['ɪntuː][θriː] [ɪntʃ] [skwer] .
Cut into 3 inch squares .
切 进入 3 英寸 正方形 .

切成 3 英寸见方的小块。

[kwɪk] ['kɔːfi] [keɪk]
QUICK COFFEE CAKE
快的 咖啡 蛋糕

速成咖啡蛋糕

2¼ [kʌps] ['flaʊər] , ['sɪftɪd]
2¼ cups flour , sifted
2¼ 杯子 面粉 , 筛过的

2¼ 杯面粉，过筛

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

3½ [tiː'ɛs'piː] .
3½ tsp .
3½ 茶匙 .

3½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ **cup** **sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift **together** **flour** **,** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
筛 一起 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐一起过筛。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream **shortening** **and** **sugar** **beating** **until** **fluffy** **.**
奶油 缩短 和 糖 殴打 直到 蓬松的 .

将奶油、起酥油和糖搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][mɪlk] .
Add **egg** **,** **beat** **well** **and** **then** **the** **milk** **.**
添加 蛋 , 打 出色地 和 然后 这 牛奶 .

加入鸡蛋，搅拌均匀，然后加入牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər]['mɪkstʃər] , ['stɜːrɪŋ] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n] .
Add **the** **flour** **mixture** **,** **stirring** **just** **enough** **to** **moisten** **.**
添加 这 面粉 混合物 , 搅拌 只是 足够的 到 濡 .

加入面粉混合物，搅拌至刚好湿润即可。

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [eɪt] [ɪntʃ] [skwer] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Turn **into** **greased** **8** **inch** **square** **baking** **pan** **.**
转动 进入 涂油 8 英寸 正方形 烘烤 平底锅 .

倒入抹了油的 8 英寸方形烤盘中。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] :
Top **with** **:**
顶部 和 :

顶部配料：

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] [kʌp] [draɪ] [bred] [krʌmz]
1 cup dry bread crumbs
1 杯子 干燥 面包 面包屑

杯干面包屑

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [wel] .
Cream butter and sugar , well .
奶油 黄油 和 糖 , 出色地 .

充分搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Add bread crumbs and cinnamon .
添加 面包 面包屑 和 肉桂 .

加入面包屑和肉桂粉。

[blend] [wel] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [keɪk] [doʊ] .
Blend well and sprinkle over cake dough .
混合 出色地 和 撒 超过 蛋糕 面团 .

充分搅拌后撒在蛋糕糊上。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (375 - f) 40 to 50 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) - 到 - 分钟 .

在中等温度（375华氏度）的烤箱中烘烤40至50分钟。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

“ ['ʌndər] [ðə; ði] [kaʊ] [hæŋks] [mɪlk] .
“ UNDER THE COW HANKS MILK .
“ 在下面 这 奶牛 汉克斯 牛奶 .

“奶牛汉克斯的牛奶下面。”

” [swiːts] [ænd; ənd] [roʊlz]
” Sweets and Rolls
” 糖果 和 卷

“甜点和面包卷”

['lɪt(ə)l] ['kɔːfi] [keɪks]
LITTLE COFFEE CAKES
小的 咖啡 蛋糕

小咖啡蛋糕

([klaɪnə] ['kæfiː] ['kʊkən])
(Kleina Kaffee Kuchen)
(克莱娜 咖啡 蛋糕)

(Kleina Kaffee Kuchen)

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [hæf] ['bʌtər]
½ cup shortening , half butter
½ 杯子 缩短 , 一半 黄油

半杯起酥油，半杯黄油

[θriː] [kʌps] ['flaʊər] , ['sɪftɪd]
3 cups flour , sifted
3 杯子 面粉 , 筛过的

3杯面粉，过筛

[ˌtuː'tuː] [hoʊl] [egz] [ænd; ənd]
2 whole eggs and
2 所有的 鸡蛋 和

2个全蛋和

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['ʃʊgər]
3 tblsp . sugar
3 汤匙 . 糖

3汤匙糖

¼ [kʌp] [kriːm]
¼ cup cream
¼ 杯子 奶油

¼ 杯奶油

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[wʌn] [jiːst] [keɪk]
1 yeast cake
1 酵母 蛋糕

1块酵母饼

[dɪ'zɑːlv] [jiːst] [keɪk] [ɪn] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] [wɔːrm] [mɪlk] ,
Dissolve yeast cake in ¼ cup of warm milk ,
溶解 酵母 蛋糕 在 ¼ 杯子 的 温暖的 牛奶 ,

将酵母饼溶解在1/4杯温牛奶中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] [stænd] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] [tuː; tə] [raɪz] .
add 2 tablespoons of flour and stand in warm place to rise .
添加 2 汤匙 的 面粉 和 站立 在 温暖的 地方 到 上升 .

加入2汤匙面粉，放在温暖的地方发酵。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ðə; ðiː] [egz] , ['biːtn] [ɪn] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Cream butter and sugar , add salt and the eggs , beaten in one at a time .
奶油 黄油 和 糖 , 添加 盐 和 这 鸡蛋 , 被打败 在 一 在 一个 时间 .

将黄油和糖搅打均匀，加入盐，然后一次加入一个鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [spʌndʒ] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [jiːst] , [ðə; ði] [ˌluːk'wɔːrm] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪftɪd]

Add	**the**	**sponge**	**containing**	**the**	**yeast**	**,**	**the**	**lukewarm**	**cream**	**and**	**the**	**sifted**
添加	这	海绵	包含	这	酵母	,	这	温	奶油	和	这	筛过的

['flaʊər] .

flour	**.**
面粉	.

加入含有酵母的海绵面团、温热的奶油和过筛的面粉。

[griːs] ['mʌfɪn] [pænz][ænd; ənd][sɪft][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər]['oʊvər][ðem; ðəm] .

Grease	**muffin**	**pans**	**and**	**sift**	**a**	**little**	**flour**	**over**	**them**	**.**
润滑脂	松饼	平底锅	和	筛	一个	小的	面粉	超过	他们	.

在松饼模具上抹油，然后筛上一层薄薄的面粉。

[fɪl] [pænz] [ə'baʊt] ⅔ [fʊl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bætər] .

Fill	**pans**	**about**	**⅔**	**full**	**with**	**the**	**batter**	**.**
充满	平底锅	关于	⅔	满的	和	这	连击	.

将面糊倒入烤盘，约至三分之二满。

[set][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] [doʊ] ['raɪzɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][pænz] .

Set	**in**	**a**	**warm**	**place**	**until**	**dough**	**rises**	**to**	**the**	**top**	**of**	**the**	**pans**	**.**
放	在	一个	温暖的	地方	直到	面团	上升	到	这	顶部	的	这	平底锅	.

放在温暖的地方，直到面团发酵至烤盘顶部。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**400**	**-**	**f**	**)**	**for**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

在高温烤箱（400华氏度）中烘烤25分钟。

['bʌtər] -

BUTTER	**SEMMELS**
黄油	-

黄油塞梅尔斯

[wʌn] [kʌp] [mæʃt] [pə'tetoz]

1	**cup**	**mashed**	**potatoes**
1	杯子	捣碎	土豆

杯土豆泥

¾ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ½ ['bʌtər]

¾	**cup**	**shortening**	**,**	**½**	**butter**
¾	杯子	缩短	,	½	黄油

¾ 杯起酥油，½ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [jiːst] [keɪk]

1	yeast	cake
1	酵母	蛋糕

1块酵母饼

[wʌn] [kʌp] [wɔːrm] ['wɔːtər]

1	cup	warm	water
1	杯子	温暖的	水

杯温水

[sɪks] [kʌps] ['flaʊər]

6	cups	flour
6	杯子	面粉

6杯面粉

[ɪn] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [pʊt] [wɔːrm] [mæʃt] [pə'tetoz] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

In	a	mixing	bowl	put	warm	mashed	potatoes	,	shortening	,	sugar	and	salt	.
在	一个	混合	碗	放	温暖的	捣碎	土豆	,	缩短	,	糖	和	盐	.

在搅拌碗中放入温热的土豆泥、起酥油、糖和盐。

[biːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [egz] , [ðə; ði] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [kʌp] [ʌv; əv]

Beat	to	a	cream	and	add	2	eggs	,	the	yeast	cake	dissolved	in	cup	of
打	到	一个	奶油	和	添加	2	鸡蛋	,	这	酵母	蛋糕	溶解	在	杯子	的

[ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

lukewarm	water	.
温	水	.

将酵母打发至奶油状，加入 2 个鸡蛋，酵母块溶于一杯温水中。

[juːz] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .

Use	about	2	cups	of	the	flour	to	make	a	thin	batter	.
使用	关于	2	杯子	的	这	面粉	到	制作	一个	薄的	连击	.

用大约 2 杯面粉调成稀面糊。

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [reɪz] ['oʊvər] [naɪt] .

Cover	and	let	it	raise	over	night	.
覆盖	和	让	它	增加	超过	夜晚	.

盖好，让它发酵一夜。

[wen] [wel] ['rɪzn] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [æz; əz] [stɪf] [ə; eɪ] [doʊ] [æz; əz]

When	well	risen	add	4	cups	of	flour	to	make	as	stiff	a	dough	as
什么时候	出色地	升起	添加	4	杯子	的	面粉	到	制作	作为	僵硬的	一个	面团	作为

[kæn; kən] [biː; bi] [stɜːrd] [wel] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [spuːn] .

can	be	stirred	well	with	a	mixing	spoon	.
能	是	搅拌	出色地	和	一个	混合	勺子	.

面团充分发酵后，加入 4 杯面粉，揉成可以用搅拌勺充分搅拌的硬面团。

[roʊl] [aʊt] [doʊ] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ɑːn] [ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Roll	out	dough	to	½	inch	thickness	on	a	floured	board	.
卷	出去	面团	到	½	英寸	厚度	在	一个	撒了面粉	木板	.

在撒了面粉的案板上，将面团擀成½英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['soʊdə] ['krækər] .

Cut	into	squares	about	the	size	of	a	soda	cracker	.
切	进入	正方形	关于	这	尺寸	的	一个	苏打	饼干	.

切成与苏打饼干大小相仿的方块。

[brɪŋ] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɔːr] ['kɔːrnərz] , [ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] , [tuː; tə] [ðə; ði] ['sentər] [ænd; ənd] [pɪntʃ]

Bring	each	of	the	4	corners	,	of	each	square	,	to	the	center	and	pinch
带来	每个	的	这	4	角落	,	的	每个	正方形	,	到	这	中心	和	捏

[tə'geðər] .

together	.
一起	.

将每个正方形的 4 个角分别拉到中心，捏在一起。

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] .

Place	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**on**	**top**	**of**	**each**	**.**
地方	一个	小的	片	的	黄油	在	顶部	的	每个	.

在每个蛋糕顶部放一小块黄油。

[pʊt] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] [ænd; ənd] [stænd] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] [tuː; tə]

Put	**on**	**greased**	**baking**	**sheets**	**about**	**2**	**inches**	**apart**	**and**	**stand**	**in**	**warm**	**place**	**to**
放	在	涂油	烘烤	纸张	关于	2	英寸	除	和	站立	在	温暖的	地方	到

[raɪz] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] .

rise	**until**	**very**	**light**	**.**
上升	直到	非常	光	.

将面团放在抹了油的烤盘上，彼此间隔约 2 英寸，放在温暖的地方发酵至非常蓬松。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**400**	**-**	**f**	**)**	**for**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	到	-	分钟	.

在高温烤箱（400华氏度）中烘烤15至20分钟。

[waɪl] [stɪl] [hɑːt] , [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ɔːr] ['ʃʊgər]

While	**still**	**hot**	**,**	**brush**	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**dust**	**with**	**powdered**	**sugar**	**or**	**sugar**
尽管	仍然	热的	,	刷子	和	融化	黄油	和	灰尘	和	粉末状	糖	或者	糖

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] [mɪkst] .

and	**cinnamon**	**mixed**	**.**
和	肉桂	混合	.

趁热刷上融化的黄油，再撒上糖粉或糖和肉桂粉的混合物。

[swiːt] [roʊl] [doʊ]

SWEET	**ROLL**	**DOUGH**
甜的	卷	面团

甜面包卷面团

[ˌtuː'tuː] [keɪks] [jiːst]

2	**cakes**	**yeast**
2	蛋糕	酵母

2块酵母

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ˌluːk'wɔːrm] [mɪlk]

2	**cups**	**lukewarm**	**milk**
2	杯子	温	牛奶

杯温牛奶

½ [kʌp] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər]

½	**cup**	**lukewarm**	**water**
½	杯子	温	水

半杯温水

⅔ [kʌp] ['bʌtər]

⅔	**cup**	**butter**
⅔	杯子	黄油

⅔ 杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['lemən] ['greɪtɪd] [rɪŋ] [ænd; ənd] [dʒuːs]
½ **lemon** **grated** **ring** **and** **juice**
½ 柠檬 磨碎的 戒指 和 汁

半个柠檬磨碎，榨汁

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[eɪt] [kʌps] ['flaʊər]
8 **cups** **flour**
8 杯子 面粉

8杯面粉

[breɪk] [ænd; ənd] [soʊk] [jiːst] [ɪn] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Break **and** **soak** **yeast** **in** **water** **until** **soft** **.**
休息 和 浸泡 酵母 在 水 直到 柔软的 .

将酵母掰碎，放入水中浸泡至软化。

[skɔːld] [ænd; ənd] [ðen] [kuːl] [mɪlk] .
Scald **and** **then** **cool** **milk** **.**
烫伤 和 然后 凉爽的 牛奶 .

将牛奶烫一下，然后冷却。

[kriːm] [tə'geðər] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Cream **together** **butter** **,** **sugar** **and** **salt** **.**
奶油 一起 黄油 , 糖 和 盐 .

将黄油、糖和盐搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [wel] ['biːtn] [egz] , ['lemən] [ænd; ənd] [spaɪs] .
Add **well** **beaten** **eggs** **,** **lemon** **and** **spice** **.**
添加 出色地 被打败 鸡蛋 , 柠檬 和 香料 .

加入打散的鸡蛋、柠檬汁和香料。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌluːk'wɔːrm] [mɪlk] [tuː; tə] [jiːst] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ðə; ði] ['flaʊər] .
Add **lukewarm** **milk** **to** **yeast** **and** **mix** **with** **half** **the** **flour** **.**
添加 温 牛奶 到 酵母 和 混合 和 一半 这 面粉 .

将温牛奶加入酵母中，再与一半面粉混合。

[wɜːrk] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊər] [tuː; tə] [niːd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smuːð]
Work **in** **butter** **and** **sugar** **mixture** **and** **enough** **flour** **to** **knead** **into** **a** **smooth**
工作 在 黄油 和 糖 混合物 和 足够的 面粉 到 揉 进入 一个 光滑的
[doʊ] .
dough **.**
面团 .

加入黄油和糖的混合物，再加入足够的面粉，揉成光滑的面团。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [sɔːft] [æz; əz] [kæn; kən] [biː; bi] ['hændəld] ['redɪli] .
Keep **it** **as** **soft** **as** **can** **be** **handled** **readily** **.**
保持 它 作为 柔软的 作为 能 是 处理 容易 .

尽量保持柔软，以便于操作。

[let] [raɪz] ['oʊvər] [naɪt] [æt; ət] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] .
Let **rise** **over** **night** **at** **about** **80** **degrees** **.**
让 上升 超过 夜晚 在 关于 - 学位 .

静置一夜，温度约为 80 度。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [doʊ] [ɪz] ['fʊli] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] ,

As	**soon**	**as**	**dough**	**is**	**fully**	**doubled**	**in**	**bulk**	**,**
作为	很快	作为	面团	是	完全	双倍	在	大部分	,

当面团体积完全膨胀至两倍时，

[niːd] [daʊn] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ə'gen] [fɔːr; fər] [æn; ən] ['aʊər] .

knead	**down**	**and**	**let**	**rise**	**again**	**for**	**an**	**hour**	**.**
揉	向下	和	让	上升	再次	为了	一个	小时	.

揉好后，静置发酵一小时。

[meɪks] [θriː] ['dʌz(ə)n] .

Makes	**three**	**dozen**	**.**
制作	三	打	.

可做三打。

[krʌm] [keɪk]

CRUMB	**CAKE**
屑	蛋糕

碎屑蛋糕

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

¼	**cup**	**chopped**	**nuts**
¼	杯子	切碎	坚果

¼ 杯碎坚果

¾ [kʌp] ['flaʊər]

¾	**cup**	**flour**
¾	杯子	面粉

¾ 杯面粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]

3	**tablespoons**	**melted**	**butter**
3	汤匙	融化	黄油

3汤匙融化的黄油

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

Combine	**the**	**dry**	**ingredients**	**.**
结合	这	干燥	原料	.

将干性材料混合。

[wɜːrk] [ɪn] [meltid] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [krʌmz] [ɑːr; ər] [fɔːrmd] .

Work	**in**	**melted**	**butter**	**until**	**crumbs**	**are**	**formed**	**.**
工作	在	融化	黄油	直到	面包屑	是	形成	.

加入融化的黄油，揉搓至形成碎屑状。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] .

Add	**nuts**	**.**
添加	坚果	.

加入坚果。

['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [tɑːp] [ʌv; əv] ['kɔːfi] [keɪk] [doʊ] [ænd; ənd] [beɪk] .

Sprinkle	**over**	**top**	**of**	**coffee**	**cake**	**dough**	**and**	**bake**	**.**
撒	超过	顶部	的	咖啡	蛋糕	面团	和	烤	.

撒在咖啡蛋糕面团上，烘烤即可。

[dʌtʃ] ['stɪki] [bʌnz]
DUTCH STICKY BUNS
荷兰语 黏 面包

荷兰粘面包

[roʊl] ⅓ [ʌv; əv][ðə; ði] [swiːt] [doʊ] ['ɪntuː][æn; ən]['ɑːblɔːŋ] [ʃiːt] , ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll ⅓ of the sweet dough into an oblong sheet , ¼ inch thick .
卷 ⅓ 的 这 甜的 面团 进入 一个 长方形 床单 , ¼ 英寸 厚的 .

将三分之一的甜面团擀成四分之一英寸厚的长方形薄片。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Brush with butter and sprinkle with brown sugar and cinnamon .
刷子 和 黄油 和 撒 和 棕色的 糖 和 肉桂 .

刷上黄油，撒上红糖和肉桂粉。

[roʊl] [ʌp] [ænd; ənd] [kʌt] [ɔːf] [wʌn] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Roll up and cut off 1 inch slices .
卷 向上 和 切 离开 1 英寸 切片 .

卷起来，切成1英寸厚的片。

[pleɪs] [kʌt] [saɪd] [daʊn] [ɪn] [griːst] [pæn] .
Place cut side down in greased pan .
地方 切 边 向下 在 涂油 平底锅 .

将切面朝下放入抹了油的平底锅中。

[brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Brush tops with butter .
刷子 最高额 和 黄油 .

在顶部刷上黄油。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] .
Let rise until double .
让 上升 直到 双倍的 .

让其发酵至两倍大。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz][ɔːr] [pɔːr] [kɔːrn]
Sprinkle with brown sugar and cinnamon and chopped pecans or pour corn
撒 和 棕色的 糖 和 肉桂 和 切碎 山核桃 或者 倒 玉米
['sɪrəp] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] .
syrup in the bottom of the pan .
糖浆 在 这 底部 的 这 平底锅 .

撒上红糖、肉桂粉和切碎的山核桃，或者在锅底倒入玉米糖浆。

[beɪk] - [minz] .
Bake 20 mins .
烤 - 分钟 .

烘烤20分钟。

[æt; ət] - .
at 375 .
在 - .

375。

['kɔːfi] [keɪk] (['kæfiː] ['kʊkən])
COFFEE CAKE (Kaffee Kuchen)
咖啡 蛋糕 (咖啡 蛋糕)

咖啡蛋糕（Kaffee Kuchen）

[fɔːr; fər][ðə; ði] [spʌndʒ] :
For the Sponge :
为了 这 海绵 :

对于海绵：

½ [keɪk] [jiːst]
½ cake yeast
½ 蛋糕 酵母

半块酵母

¼ [kʌp] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]
2 cups sifted flour
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[æt; ət] [naɪt] [ˈkrʌmb(ə)l] [ænd; ənd] [soʊk] [jiːst] - [ˈmɪnɪts] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] .
At night crumble and soak yeast 20 minutes in lukewarm water .
在 夜晚 崩溃 和 浸泡 酵母 - 分钟 在 温 水 .

晚上将酵母掰碎，用温水浸泡 20 分钟。

[skɔːld] [mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .
Scald milk , add salt and let cool .
烫伤 牛奶 , 添加 盐 和 让 凉爽的 .

将牛奶烫热，加盐，放凉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [jiːst] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] [mɪlk] [ænd; ənd] [mɪks] [ɪˈnʌf] [ˈflaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [ˈbætər]
Add yeast to lukewarm milk and mix enough flour to make a thick batter
添加 酵母 到 温 牛奶 和 混合 足够的 面粉 到 制作 一个 厚的 连击
.
:
.

将酵母加入温牛奶中，再加入足够的面粉，搅拌成浓稠的面糊。

[biːt] [smuːð] .
Beat smooth .
打 光滑的 .

搅拌均匀。

[ˈkʌvər] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] [ˈmɑːdərətli] [wɔːrm] [pleɪs] (- [dɪˈgriːz]) [ˈoʊvər] [naɪt] [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [laɪt] .
Cover and let rise in moderately warm place (78 degrees) over night or until light .
覆盖 和 让 上升 在 中等程度 温暖的 地方 (- 学位) 超过 夜晚 或者 直到 光 .

盖上盖子，放在温度适中的地方（78度）发酵一夜或直到发芽。

[fɔːr; fər] [ðə; ði] [doʊ] :
For the Dough :
为了 这 面团 :

为了面团:

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊər]
4 cups flour
4 杯子 面粉

4杯面粉

[ɪn] ['mɔːrnɪŋ] [skɔːld][ænd; ənd] [kuːl] [mɪlk] .
In morning scald and cool milk .
在 早晨 烫伤 和 凉爽的 牛奶 .

早晨用热水烫一下，再用凉牛奶冲泡。

[kriːm] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Cream butter , sugar and salt .
奶油 黄油 , 糖 和 盐 .

将黄油、糖和盐搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [egz] .
Add beaten eggs .
添加 被打败 鸡蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[mɪks] [spʌndʒ] [wɪð; wɪθ] [ˌluːk'wɔːrm] [mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['flaʊər]
Mix sponge with lukewarm milk , then add butter mixture and enough flour
混合 海绵 和 温 牛奶 , 然后 添加 黄油 混合物 和 足够的 面粉
[tuː; tə] [meɪk] [sɔːft] [doʊ] .
to make soft dough .
到 制作 柔软的 面团 .

将海绵蛋糕糊与温牛奶混合，然后加入黄油混合物和足够的面粉，揉成柔软的面团。

[biːt] [hɑːrd][ɔːr] [niːd] [baɪ][hænd] .
Beat hard or knead by hand .
打 难的 或者 揉 经过 手 .

用力捶打或用手揉捏。

[let] [doʊ] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] .
Let dough rise until doubled .
让 面团 上升 直到 双倍 .

让面团发酵至两倍大。

[wen] [laɪt] [tɜːrn][ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd][roʊl][aʊt]['dʒentli][ʌn'tɪl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
When light turn on floured board and roll out gently until ½ inch thick .
什么时候 光 转动 在 撒了面粉 木板 和 卷 出去 轻轻地 直到 ½ 英寸 厚的 .

灯光亮起后，在撒了面粉的案板上轻轻擀开，直至厚度为½英寸。

[pleɪs] [ɪn] ['bʌtərd] [pænz] .

Place	**in**	**buttered**	**pans**	**.**
地方	在	涂黄油的	平底锅	.

放入抹了黄油的烤盘中。

[brʌʃ] [tɑːp][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] .

Brush	**top**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
刷子	顶部	和	融化	黄油	.

在表面刷上融化的黄油。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] .

Let	**rise**	**until**	**double**	**.**
让	上升	直到	双倍的	.

让其发酵至两倍大。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ɔːr] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Sprinkle	**with**	**sugar**	**or**	**cinnamon**	**and**	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
撒	和	糖	或者	肉桂	和	烤	在	热的	烤箱	为了	-	分钟	.

撒上糖或肉桂粉，放入高温烤箱烘烤20分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]

PENNSYLVANIA	**DUTCH**
宾夕法尼亚州	荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[keɪks]

Cakes
蛋糕

蛋糕

[spʌndʒ] [keɪk]

SPONGE	**CAKE**
海绵	蛋糕

海绵蛋糕

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

杯面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
3 **tblsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

[wɔːrm]['wɔːtər]
warm **water**
温暖的 水

温水

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['lemən][dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Beat **the** **eggs** **until** **thick** **and** **creamy** **.**
打 这 鸡蛋 直到 厚的 和 奶油状 .

将鸡蛋打发至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **sifted** **sugar** **and** **beat** **well** **.**
添加 筛过的 糖 和 打 出色地 .

加入过筛的糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Add **water** **and** **lemon** **juice** **and** **beat** **again** **.**
添加 水 和 柠檬 汁 和 打 再次 .

加入水和柠檬汁，再次搅拌。

[sɪft][ðə; ði]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift **the** **flour** **,** **add** **salt** **and** **baking** **powder** **and** **sift** **again** **.**
筛 这 面粉 , 添加 盐 和 烘烤 粉末 和 筛 再次 .

将面粉过筛，加入盐和泡打粉，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['foʊldɪŋ][ɪn]
Combine **dry** **ingredients** **with** **the** **egg** **mixture** **,** **a** **little** **at** **a** **time** **folding** **in**
结合 干燥 原料 和 这 蛋 混合物 , 一个 小的 在 一个 时间 折叠式的 在
['dʒentli] .
gently **.**
轻轻地 .

将干性材料分次少量加入鸡蛋混合物中，轻轻翻拌均匀。

[wen] [wel] ['blendɪd] [pɔːr] ['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'griːst] [pæn][wɪð; wɪθ]['sentər] [tuːb] .
When **well** **blended** **pour** **into** **an** **ungreased** **pan** **with** **center** **tube** **.**
什么时候 出色地 混合 倒 进入 一个 未涂油的 平底锅 和 中心 管子 .

充分搅拌后，倒入未涂油的带中心管的平底锅中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **moderate** **oven** **(** **350** **-** **f** **)** **for** **50** **minutes** **.**
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤50分钟。

['skrɪptʃər] [keɪk]
SCRIPTURE **CAKE**
圣经 蛋糕

经文蛋糕

[bɪ'hoʊld][ðer; ðər][wʌz; wəz][ə; eɪ] [keɪk] ['beɪkən] .
Behold **there** **was** **a** **cake** **baken** **.**
看哪 那里 曾是 一个 蛋糕 烘焙 .

瞧，那里烤着一个蛋糕。

[aɪ] - [kɪŋz] , [naɪn] : -
I **-** **Kings** **,** **9** **:** **16**
我 - 国王 , 9 : -

列王纪上 9:16

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ **cup** **butter**
½ 杯子 黄油

半杯黄油

['dʒʌdʒɪz] , [faɪv] : -
Judges **,** **5** **:** **25**
法官 , 5 : -

士师记 5:25

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

[aɪ] - [kɪŋz] , [fɔːr] : -
I **-** **Kings** **,** **4** **:** **22**
我 - 国王 , 4 : -

列王纪上 4:22

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[li'vitikəs] , [ˌtuː'tuː] : -
Leviticus **,** **2** **:** **13**
利未记 , 2 : -

利未记 2:13

[wʌn] [kʌp] [fɪgz]
1 **cup** **figs**
1 杯子 无花果

1 杯无花果

[aɪ] - ['sæmjuəl] , - : -
I **-** **Samuel** **,** **30** **:** **12**
我 - 塞缪尔 , - : -

撒母耳记上 30:12

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌdʒerə'maɪə] , [sɪks] : -
Jeremiah , 6 : 20
耶利米 , 6 : -

耶利米书 6:20

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

2 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[luːk] , - : -
Luke , 13 : 21
卢克 , - : -

路加福音 13:21

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

['dʒenəsɪs] , - : -
Genesis , 24 : 11
创世纪 , - : -

创世记 24:11

[wʌn][kʌp]['reɪzɪnz]
1 cup raisins
1 杯子 葡萄干

1 杯葡萄干

[aɪ] - ['sæmjuəl] , - : -
I - Samuel , 30 : 12
我 - 塞缪尔 , - : -

撒母耳记上 30:12

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[aɪ'zeɪə; aɪ'zaɪə] , - : -
Isaiah , 10 : 14
以赛亚 , - : -

以赛亚书 10:14

['sɪnəmən] , [meɪs] , [kloʊvz]
Cinnamon , mace , cloves
肉桂 , 锤 , 丁香

肉桂、肉豆蔻、丁香

[aɪ] - [kɪŋz] , - : -
I - Kings , 10 : 10
我 - 国王 , - : -

列王纪上 10:10

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] .
1 tblsp .
1 汤匙 .

1 汤匙

['hʌni]
honey
蜂蜜

蜂蜜

['prɑːvɜːrbz] , - : -
Proverbs , 24 : 13
箴言 , - : -

箴言 24:13

½ [kʌp] ['ɑːməndz]
½ cup almonds
½ 杯子 杏仁

半杯杏仁

['dʒenəsɪs] , - : -
Genesis , 43 : 11
创世纪 , - : -

创世记 43:11

[blend] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd][sɔːlt] .
Blend butter , sugar , spices and salt .
混合 黄油 , 糖 , 香料 和 盐 .

将黄油、糖、香料和盐混合。

[biːt] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] .
Beat egg yolks and add .
打 蛋 蛋黄 和 添加 .

打散蛋黄，加入。

[sɪft][ɪn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd]['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] ['hʌni] .
Sift in baking powder and flour , then add the water and honey .
筛 在 烘烤 粉末 和 面粉 , 然后 添加 这 水 和 蜂蜜 .

筛入泡打粉和面粉，然后加入水和蜂蜜。

[pʊt] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [θruː] [fuːd] ['tʃɑːpər] [ænd; ənd]['flaʊər] [wel] .
Put fruit and nuts thru food chopper and flour well .
放 水果 和 坚果 通过 食物 直升机 和 面粉 出色地 .

将水果和坚果放入食物切碎机中，充分裹上面粉。

['fɑːloʊ] ['sɑːləmənz] [əd'vaɪs][fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [gʊd] [bɔɪz] — 1st [klɔːz] [ʌv; əv]['prɑːvɜːrbz] , - : - .
Follow Solomon's advice for making good boys — 1st clause of Proverbs , 23 : 14 .
跟随 所罗门的 建议 为了 制作 好的 男孩们 — 1st 条款 的 箴言 , - : - .

遵循所罗门关于培养好男孩的建议——箴言 23:14 第 1 节。

[foʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Fold in stiffly beaten egg whites .
折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将打发至硬性发泡的蛋白轻轻拌入。

[beɪk] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ɪn] - - [ef]['ʌv(ə)n] .
Bake for 1 hour in 375 - f oven .
烤 为了 1 小时 在 - - f 烤箱 .

在 375 华氏度的烤箱中烘烤 1 小时。

[spaɪs] ['leɪər] [keɪk]
SPICE LAYER CAKE
香料 层 蛋糕

香料千层蛋糕

[ˌtuː'tuː][kʌps] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]
2 cups light brown sugar
2 杯子 光 棕色的 糖

杯浅棕糖

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[θriː][tiːˈɛsˈpiː] .
3 tsp .
3 茶匙 .

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]
1 cup chopped raisins
1 杯子 切碎 葡萄干

杯切碎的葡萄干

2¼ [kʌps] ['flaʊər]
2¼ cups flour
2¼ 杯子 面粉

2¼ 杯面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[kriːm] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [ˈflʌfi] .
Cream sugar and shortening and beat until fluffy .
奶油 糖 和 缩短 和 打 直到 蓬松的 .

将糖和起酥油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [laɪt] .
Add the eggs and beat until light .
添加 这 鸡蛋 和 打 直到 光 .

加入鸡蛋，搅打至蓬松。

[sɪft][ðə; ði][ˈflaʊər] , [ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [ˈspaɪsɪz] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] , [ðen] [sɪft] [əˈgen] .
Sift the flour , add salt , spices , baking powder , then sift again .
筛 这 面粉 , 添加 盐 , 香料 , 烘烤 粉末 , 然后 筛 再次 .

将面粉过筛，加入盐、香料、泡打粉，然后再过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði] [eg] [ˈmɪkstʃər] [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk] .
Add the dry ingredients to the egg mixture alternately with the milk .
添加 这 干燥 原料 到 这 蛋 混合物 交替 和 这 牛奶 .

将干料和牛奶交替加入鸡蛋混合物中。

[biːt] [ˈθɜːrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈflaʊərd] [ˈreɪzɪnz] .
Beat thoroughly and add the floured raisins .
打 彻底 和 添加 这 撒了面粉 葡萄干 .

充分搅拌后加入裹了面粉的葡萄干。

[pɔːr] [ˈɪntuː][ˌtuːˈtuː] [griːst] [ˈleɪər] [keɪk] [pænz] .
Pour into 2 greased layer cake pans .
倒 进入 2 涂油 层 蛋糕 平底锅 .

倒入两个抹了油的多层蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - [ɔːr] - [ˈmɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for 25 or 30 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 或者 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤25或30分钟。

[fɔːr; fər][ðə; ði][ˈaɪsɪŋ][juːz] :
For the icing use :
为了 这 糖霜 使用 :

糖霜用量:

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃʊgər]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈbʌtər]
2 tblsp . butter
2 汤匙 . 黄油

2汤匙黄油

[kriːm] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] [wen] [drɑːpt] [ɪn] [ˈwɔːtər] .

Cream	**together**	**and**	**boil**	**until**	**it**	**forms**	**a**	**soft**	**ball**	**when**	**dropped**	**in**	**water**	**.**
奶油	一起	和	熬	直到	它	表格	一个	柔软的	球	什么时候	掉落	在	水	.

将奶油搅打均匀，煮至放入水中能形成柔软的球状即可。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [koʊld] .

Add	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**cold**	**.**
添加	香草	和	打	直到	寒冷的	.

加入香草精，搅拌至冷却。

[spred] [bɪˈtwiːn] [ˈleər] , [ˈoʊvər] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz] .

Spread	**between**	**layers**	**,**	**over**	**top**	**and**	**sides**	**.**
传播	之间	层	,	超过	顶部	和	侧面	.

涂抹于层间、顶部和侧面。

[ˈgrændˌməðɝz] [məˈlæsɪz] [keɪk]

GRANDMOTHER'S	**MOLASSES**	**CAKE**
祖母的	糖蜜	蛋糕

祖母的糖蜜蛋糕

[wʌn] [kʌp] [ˈʃɔːrtnɪŋ]

1	**cup**	**shortening**
1	杯子	缩短

杯起酥油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] [məˈlæsɪz]

1	**cup**	**molasses**
1	杯子	糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˈreɪzɪnz] [ænd; ənd] [ˈkʌrənts]

1	**cup**	**raisins**	**and**	**currants**
1	杯子	葡萄干	和	醋栗

杯葡萄干和醋栗

[ˈflaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːft] [ˈbætər]

flour	**to**	**make**	**a**	**soft**	**batter**
面粉	到	制作	一个	柔软的	连击

加面粉做成软面糊

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈdʒɪndʒər]

1	**tablespoon**	**ginger**
1	汤匙	姜

1汤匙姜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [kloʊvz]

1	**tablespoon**	**cloves**
1	汤匙	丁香

1汤匙丁香

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['sɪnəmən]
1 **tablespoon** **cinnamon**
1 汤匙 肉桂

1汤匙肉桂

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['saʊər] [mɪlk]
2 **cups** **sour** **milk**
2 杯子 酸的 牛奶

杯酸奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **baking** **soda**
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **shortening** **and** **sugar** **.**
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['biːtn] [egz] .
Add **molasses** **and** **beaten** **eggs** **.**
添加 糖蜜 和 被打败 鸡蛋 .

加入糖蜜和打散的鸡蛋。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] 1½ [kʌps] [ʌv; əv] ['saʊər] [mɪlk] .
Sift **dry** **ingredients** **and** **add** **alternately** **with** **1½** **cups** **of** **sour** **milk** **.**
筛 干燥 原料 和 添加 交替 和 1½ 杯子 的 酸的 牛奶 .

将干性材料过筛，然后与 1.5 杯酸奶交替加入。

[mɪks] [ðə; ði] ['soʊdə] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] ['flaʊər] .
Mix **the** **soda** **in** **the** **remaining** **milk** **and** **add** **with** **remainder** **of** **flour** **.**
混合 这 苏打 在 这 其余的 牛奶 和 添加 和 余 的 面粉 .

将小苏打倒入剩余的牛奶中，然后加入剩余的面粉。

['flaʊərd] ['kʌrənts] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] [ɑːr; ər] ['ædɪd] [læst] .
Floured **currants** **and** **raisins** **are** **added** **last** **.**
撒了面粉 醋栗 和 葡萄干 是 额外 最后的 .

最后加入裹上面粉的葡萄干和黑加仑干。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [loʊf] [pæn] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .
Bake **in** **a** **loaf** **pan** **in** **a** **slow** **oven** **about** **one** **hour** **.**
烤 在 一个 面包 平底锅 在 一个 慢的 烤箱 关于 一 小时 .

用面包模具在低温烤箱中烘烤约一小时。

['wɔːlnʌt] ['dʒɪndʒərbred]
WALNUT **GINGERBREAD**
核桃 姜饼

核桃姜饼

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **cup** **light** **brown** **sugar**
1 杯子 光 棕色的 糖

杯浅棕糖

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] [blæk] [mə'læsɪz]
½ **cup** **black** **molasses**
½ 杯子 黑色的 糖蜜

半杯黑糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

1	cup	boiling	water
1	杯子	沸腾	水

杯沸水

3½ [kʌps] ['flaʊər]

3½	cups	flour
3½	杯子	面粉

3.5 杯面粉

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

baking	soda
烘烤	苏打

小苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['dʒɪndʒər]

ginger
姜

姜

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[kloʊvz]

cloves
丁香

丁香

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [blæk] ['wɔːlnʌts]

¾	cup	chopped	black	walnuts
¾	杯子	切碎	黑色的	核桃

¾ 杯切碎的黑核桃

[kriːm] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] .

Cream	the	sugar	and	shortening	in	a	bowl	.
奶油	这	糖	和	缩短	在	一个	碗	.

将糖和起酥油放入碗中搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði][kʌp][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ˈoʊvər][ˌaɪ ˈtiː] .

Add	**the**	**molasses**	**and**	**pour**	**the**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**it**	**.**
添加	这	糖蜜	和	倒	这	杯子	的	沸腾	水	超过	它	.

加入糖蜜，然后倒入一杯沸水。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[kəmˈbaɪn] [ðə; ði][ˈflaʊər] , [ˈsoʊdə][ænd; ənd][ˈspaɪsɪz] , [sɪft][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [məˈlæsɪz]

Combine	**the**	**flour**	**,**	**soda**	**and**	**spices**	**,**	**sift**	**and**	**add**	**to**	**the**	**molasses**
结合	这	面粉	,	苏打	和	香料	,	筛	和	添加	到	这	糖蜜

[ˈmɪkstʃər] , [ˈbiːtɪŋ] [wel] .

mixture	**,**	**beating**	**well**	**.**
混合物	,	殴打	出色地	.

将面粉、小苏打和香料混合，过筛后加入糖蜜混合物中，充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd][blend] [ˈθɜːrəli] .

Add	**the**	**eggs**	**one**	**at**	**a**	**time**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**
添加	这	鸡蛋	一	在	一个	时间	和	混合	彻底	.

将鸡蛋一个一个加入，充分搅拌均匀。

[nekst][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts] .

Next	**add**	**the**	**chopped**	**nut**	**meats**	**.**
下一个	添加	这	切碎	坚果	肉类	.

接下来加入切碎的坚果仁。

[pɔːr] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːst] [loʊf][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .

Pour	**into**	**a**	**well**	**greased**	**loaf**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350**	**-**	**f**	**)**	**for**	**40**	**minutes**	**.**
倒	进入	一个	出色地	涂油	面包	平底锅	和	烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

倒入抹好油的面包模具中，在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤40分钟。

[ˈæp(ə)l] [sɔːs] [keɪk]

APPLE	**SAUCE**	**CAKE**
苹果	酱	蛋糕

苹果酱蛋糕

[wʌn][kʌp] [laɪt] [braʊn] [ˈʃʊgər]

1	**cup**	**light**	**brown**	**sugar**
1	杯子	光	棕色的	糖

杯浅棕糖

¼ [kʌp] [ˈbʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn][kʌp][ˈæp(ə)l] [sɔːs]

1	**cup**	**apple**	**sauce**
1	杯子	苹果	酱

杯苹果酱

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz] , [graʊnd]
cloves **,** **ground**
丁香 , 地面

丁香粉

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg]
a **little** **nutmeg**
一个 小的 肉豆蔻

少许肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **raisins**
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
pinch **of** **salt**
捏 的 盐

一小撮盐

[kriːm] [təˈgeðər] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
Cream **together** **butter** **,** **sugar** **and** **spices** **.**
奶油 一起 黄油 , 糖 和 香料 .

将黄油、糖和香料搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['æp(ə)l] [sɔːs] , ['flaʊər][ænd; ənd]['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm]['wɔːtər] .
Add **apple** **sauce** **,** **flour** **and** **soda** **dissolved** **in** **a** **little** **warm** **water** **.**
添加 苹果 酱 , 面粉 和 苏打 溶解 在 一个 小的 温暖的 水 .

加入苹果酱、面粉和小苏打，小苏打用少量温水溶解。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['reɪzɪnz] ([ɔːr] ['kʌrənts]) .
Add **the** **raisins** **(** **or** **currants** **)** **.**
添加 这 葡萄干 (或者 醋栗) .

加入葡萄干（或黑加仑干）。

[biːt] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][loʊf][tɪn] .
Beat **thoroughly** **and** **pour** **into** **a** **loaf** **tin** **.**
打 彻底 和 倒 进入 一个 面包 锡 .

充分搅拌后倒入面包模具。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] [ə'prɑːksɪmətli] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350	-	f	)	for	approximately	50	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	大约	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约50分钟。

['aɪsɪŋ]

ICING
糖霜

糖霜

[wʌn] [kʌp] ['pʌlvəraizd] ['ʃʊgər] , [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] .

1	cup	pulverized	sugar	,	piece	of	butter	size	of	a	walnut	.
1	杯子	粉碎的	糖	,	片	的	黄油	尺寸	的	一个	核桃	.

杯糖粉，1 块核桃大小的黄油。

['mɔɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [spred] ['oʊvər] [keɪk] .

Moisten	with	a	little	water	and	spread	over	cake	.
濡	和	一个	小的	水	和	传播	超过	蛋糕	.

加少许水润湿后涂抹在蛋糕上。

[nʌt] [keɪk]

NUT	CAKE
坚果	蛋糕

坚果蛋糕

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	cups	sugar
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] ['bʌtər]

½	cup	butter
½	杯子	黄油

半杯黄油

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	eggs	,	separated
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

2½ [kʌps] ['flaʊər]

2½	cups	flour
2½	杯子	面粉

2.5 杯面粉

[wʌn] [kʌp] [nʌt] [miːts] , [tʃɑːpt]

1	cup	nut	meats	,	chopped
1	杯子	坚果	肉类	,	切碎

杯切碎的坚果仁

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	cup	milk
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt]
a **little** **salt**
一个 小的 盐

少许盐

[rʌb] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ] [laɪt] , [waɪt] [kri:m] .
Rub **butter** **and** **sugar** **to** **a** **light** **,** **white** **cream** **.**
擦 黄油 和 糖 到 一个 光 , 白色的 奶油 .

用手指将黄油和糖搓成浅白色奶油状。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .
Add **egg** **yolks** **and** **beat** **until** **smooth** **.**
添加 蛋 蛋黄 和 打 直到 光滑的 .

加入蛋黄，搅拌至顺滑。

[sɪft]['flaʊər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] , [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Sift **flour** **,** **salt** **and** **baking** **powder** **and** **add** **,** **together** **with** **milk** **,** **a** **little**
筛 面粉 , 盐 和 烘烤 粉末 和 添加 , 一起 和 牛奶 , 一个 小的
[æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
at **a** **time** **,**
在 一个 时间 ,

将面粉、盐和泡打粉过筛，然后与牛奶一起分次少量加入。

['bi:tɪŋ] [wel] .
beating **well** **.**
殴打 出色地 .

打得很好。

[foʊld][ɪn] [tʃɑ:pt] [nʌts] [ænd; ənd] ['stɪfli] ['bi:tn] [eg] [waɪts] .
Fold **in** **chopped** **nuts** **and** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
折叠 在 切碎 坚果 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

拌入切碎的坚果和打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔ:r] ['ɪntu:][ˌtu:'tu:][naɪn] [ɪntʃ] [keɪk] [pænz][ɔ:r][wʌn][loʊf][pæn] .
Pour **into** **2** **nine** **inch** **cake** **pans** **or** **1** **loaf** **pan** **.**
倒 进入 2 九 英寸 蛋糕 平底锅 或者 1 面包 平底锅 .

倒入两个九英寸蛋糕模具或一个面包模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mi:diəm] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] [fɔ:r; fər] ['leɪər] [keɪk] [ɔ:r][wʌn]['aʊər][fɔ:r; fər]
Bake **in** **medium** **oven** **(** **350** **-** **f** **)** **for** **30** **minutes** **for** **layer** **cake** **or** **1** **hour** **for**
烤 在 中等的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 为了 层 蛋糕 或者 1 小时 为了
[loʊf] [keɪk] .
loaf **cake** **.**
面包 蛋糕 .

层蛋糕用中等温度（350华氏度）烘烤30分钟，条状蛋糕用中等温度烘烤1小时。

[ju:z] ['hɪkəri] [nʌts] , [blæk] ['wɔ:lnʌts] [ɔ:r] .
Use **hickory** **nuts** **,** **black** **walnuts** **or** **shellbarks** **.**
使用 山胡桃木 坚果 , 黑色的 核桃 或者 贝壳皮 .

使用山核桃、黑胡桃或树皮。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA **DUTCH**
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

['kʊkiz]
Cookies
曲奇饼

曲奇饼

['ænɪs] ['kʊkiz]
ANISE COOKIES
八角 曲奇饼

茴香饼干

[sɪks] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
6 eggs , separated
6 鸡蛋 , 分开

6个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
1 cup powdered sugar
1 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər] , ['sɪftɪd]
1 cup flour , sifted
1 杯子 面粉 , 筛过的

杯面粉，过筛

[θriː] [tiː'ɛs'piːz] .
3 tsps .
3 tsp .

3茶匙。

['ænɪs] [siːd]
anise seed
八角 种子

茴香籽

[biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['foʊmi] .
Beat egg yolks until thick and foamy .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 和 泡沫状 .

将蛋黄打发至浓稠起泡。

[biːt] [eg] [waɪts] [stɪf] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] [eg] [joʊk] .
Beat egg whites stiff and combine with egg yolks .
打 蛋 白人 僵硬的 和 结合 和 蛋 蛋黄 .

将蛋白打发至硬性发泡，然后与蛋黄混合。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪks] ['laɪtli] .
Gradually add the powdered sugar and mix lightly .
逐步地 添加 这 粉末状 糖 和 混合 轻轻 .

逐渐加入糖粉，轻轻搅拌。

[sɪft] ['flaʊər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ænɪs] [siːd] .
Sift flour and add to the egg mixture together with the anise seed .
筛 面粉 和 添加 到 这 蛋 混合物 一起 和 这 八角 种子 .

将面粉过筛，与茴香籽一起加入鸡蛋混合物中。

[drɑːp] [frʌm; frəm] ['tiːspuːn] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] , ['speɪsɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt] .
Drop from teaspoon on greased cookie sheet , spacing about 1 inch apart .
降低 从 茶匙 在 涂油 曲奇饼 床单 , 间距 关于 1 英寸 除 .

用茶匙将面团滴在涂了油的烤盘上，面团之间间隔约 1 英寸。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['oʊvər] [naɪt] .
Chill in refrigerator over night .
寒意 在 冰箱 超过 夜晚 .

放入冰箱冷藏过夜。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in slow oven (300 - f) for about 12 minutes .
烤 在 慢的 烤箱 (- - f) 为了 关于 - 分钟 .

在低温烤箱（300华氏度）中烘烤约12分钟。

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌt] ['kʊkiz]
FRUIT **and** **NUT** **COOKIES**
水果 和 坚果 曲奇饼

水果坚果饼干

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 **cup** **shortening**
1 杯子 缩短

杯起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

3½ [kʌps] ['flaʊər]
3½ **cups** **flour**
3½ 杯子 面粉

3.5 杯面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

1½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [hɑːt]['wɔːtər]
1½ **tblsp** **.** **hot** **water**
1½ 汤匙 . 热的 水

1.5汤匙热水

½ [kʌp] ['reɪzɪnz] , [tʃɑːpt]
½ **cup** **raisins** **,** **chopped**
½ 杯子 葡萄干 , 切碎

半杯切碎的葡萄干

½ [kʌp] ['kʌrənts] , [tʃɑːpt]
½ cup currants , chopped
½ 杯子 醋栗 , 切碎

半杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] [nʌts] , [tʃɑːpt]
1 cup nuts , chopped
1 杯子 坚果 , 切碎

杯切碎的坚果

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi]
Cream shortening and sugar , add the eggs and beat until light and fluffy
奶油 缩短 和 糖 , 添加 这 鸡蛋 和 打 直到 光 和 蓬松的
.
:
.

将起酥油和糖搅打至蓬松轻盈。

[sɪft] ['flaʊər] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour add salt and cinnamon and sift again .
筛 面粉 添加 盐 和 肉桂 和 筛 再次 .

将面粉过筛，加入盐和肉桂，再次过筛。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['soʊdə] [ɪn] [ðə; ði] [haːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃər] .
Dissolve the soda in the hot water and add to the creamed mixture .
溶解 这 苏打 在 这 热的 水 和 添加 到 这 奶油 混合物 .

将小苏打溶于热水中，然后加入奶油混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['mɪksɪŋ] [wel] .
Add half of the sifted dry ingredients mixing well .
添加 一半 的 这 筛过的 干燥 原料 混合 出色地 .

加入一半过筛后的干料，搅拌均匀。

[foʊld] [ɪn] [ðə; ði] [tʃɑːpt] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Fold in the chopped fruit and nuts and the remaining flour mixture .
折叠 在 这 切碎 水果 和 坚果 和 这 其余的 面粉 混合物 .

将切碎的水果、坚果和剩余的面粉混合物拌入面糊中。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .
Stir until thoroughly blended .
搅拌 直到 彻底 混合 .

搅拌至完全混合。

[drɑːp] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] ,
Drop teaspoonfuls on greased cookie sheets ,
降低 茶匙 在 涂油 曲奇饼 纸张 ,

将一茶匙面糊滴在抹了油的烤盘上，

[ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
about 2 inches apart and bake in moderate oven (350 - f) for 15 minutes .
关于 2 英寸 除 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

将面团间隔约 2 英寸，放入中等温度（350 华氏度）的烤箱中烘烤 15 分钟。

['sɪnəmən] ['wɔfəlz] ([zɪmɪt] ['wɔfəlz])
CINNAMON WAFFLES (Zimmet waffles)
肉桂 华夫饼 (齐梅特 华夫饼)

肉桂华夫饼（Zimmet 华夫饼）

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **the** **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 这 黄油 和 糖 .

将黄油和糖搅打均匀。

[biːt] [ɪn] [ðə; ði] [egz] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] .
Beat **in** **the** **eggs** **1** **at** **a** **time** **and** **add** **cinnamon** **.**
打 在 这 鸡蛋 1 在 一个 时间 和 添加 肉桂 .

将鸡蛋一个一个地打入面糊中，然后加入肉桂粉。

[wɜːrk] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] .
Work **in** **enough** **flour** **to** **make** **a** **soft** **dough** **.**
工作 在 足够的 面粉 到 制作 一个 柔软的 面团 .

加入足够的面粉，揉成柔软的面团。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第5/7页

[fɔːrm] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] .
Form **into** **small** **balls** **.**
形式 进入 小的 球 .

搓成小球。

[pleɪs] ['sevrəl] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt] ['wɑːfl] ['aɪərn] , ['suːtəbli] [speɪst] , [pres] [daʊn] [tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] .
Place **several** **in** **a** **hot** **waffle** **iron** **,** **suitably** **spaced** **,** **press** **down** **top** **and** **bake** **.**
地方 一些 在 一个 热的 胡扯 铁 , 适当地 间隔 , 按 向下 顶部 和 烤 .

将几个面饼放入预热好的华夫饼机中，彼此间隔适当，压紧顶部烘烤。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən][oʊld]['resəpi] [wɪtʃ] [ðə; ði] “ [dʌtʃ] ” [brɔːt] ['oʊvər][frʌm; frəm]['dʒɜːrməni] .
This **is** **an** **old** **recipe** **which** **the** **“** **dutch** **”** **brought** **over** **from** **Germany** **.**
这 是 一个 老的 食谱 哪个 这 “ 荷兰语 ” 带来 超过 从 德国 .

这是荷兰人从德国带来的古老食谱。

[mə'reviən] ['krɪsməs] ['kʊkiz]
MORAVIAN **CHRISTMAS** **COOKIES**
摩拉维亚 圣诞节 曲奇饼

摩拉维亚圣诞饼干

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[wʌn][kʌp] [mə'læsɪz]
1 **cup** **molasses**
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[fɔːr][kʌps]['flaʊər]
4 **cups** **flour**
4 杯子 面粉

4杯面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] [kloʊvz]
1 **teaspoon** **cloves**
1 茶匙 丁香

1茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[blend] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Blend shortening , sugar and molasses .
混合 缩短 , 糖 和 糖蜜 .

将起酥油、糖和糖蜜混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [eg] .
Add beaten egg .
添加 被打败 蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] .
Sift dry ingredients and combine .
筛 干燥 原料 和 结合 .

将干性材料过筛并混合。

[mɪks] [wel] , [roʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] .
Mix well , roll out and cut in fancy shapes .
混合 出色地 , 卷 出去 和 切 在 想要 形状 .

充分混合，擀开，切成漂亮的形状。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350 degrees for 10 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 350 度烘烤 10 分钟。

[wen] [kuːl] ['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] ['aɪsɪŋ] .
When cool decorate with boiled icing .
什么时候凉爽的 装饰 和 煮沸 糖霜 .

冷却后，用煮沸的糖霜装饰。

[dʌtʃ] ['ɑːmənd] ['kʊkiz]
DUTCH ALMOND COOKIES
荷兰语 杏仁 曲奇饼

荷兰杏仁饼干

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

½ [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgər]
½ cup white sugar
½ 杯子 白色的 糖

半杯白糖

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[θriː] [kʌps] ['flaʊər]
3 cups flour
3 杯子 面粉

3杯面粉

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] [graʊnd] [blæntʃt] ['ɑːməndz]
½ cup ground blanched almonds
½ 杯子 地面 焯水 杏仁

½ 杯磨碎的去皮杏仁

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Cream shortening with white and brown sugar .
奶油 缩短 和 白色的 和 棕色的 糖 .

将起酥油与白砂糖和红糖混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][wɜːrk][ɪn][ðə; ði] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Add 2 eggs and work in the sifted dry ingredients .
添加 2 鸡蛋 和 工作 在 这 筛过的 干燥 原料 .

加入 2 个鸡蛋，然后拌入过筛后的干料。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɑːpt] [blæntʃt] ['ɑːməndz] .
Then add the chopped blanched almonds .
然后 添加 这 切碎 焯水 杏仁 .

然后加入切碎的去皮杏仁。

[ʃeɪp] [doʊ] ['ɪntuː] [lɔːŋ] [roʊlz] .
Shape dough into long rolls .
形状 面团 进入 长的 卷 .

把面团揉成长条状。

[roʊl][ɪn][wæks]['peɪpər][ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][koʊld] [pleɪs] [fɔːr; fər] - ['aʊərz] .
Roll in wax paper and store in cold place for 12 hours .
卷 在 蜡 纸 和 店铺 在 寒冷的 地方 为了 - 小时 .

用蜡纸包裹，置于阴凉处存放12小时。

[slaɪs] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Slice thin and bake in hot oven .
片 薄的 和 烤 在 热的 烤箱 .

切成薄片，放入高温烤箱烘烤。

[sænd] [tɑːts]
SAND **TARTS**
沙 蛋挞

沙挞

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

[wʌn] [kʌp] [ˈbʌtər]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[ˈflaʊər]
flour
面粉

面粉

[wɜːrk] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [təˈgeðər] ,
Work **butter** **and** **part** **of** **the** **sugar** **together** **,**
工作 黄油 和 部分 的 这 糖 一起 ,

将黄油和部分糖一起揉搓混合，

[ðen] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [egz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn] .
then **the** **remainder** **of** **the** **sugar** **and** **the** **eggs** **should** **be** **mixed** **in** **.**
然后 这 余 的 这 糖 和 这 鸡蛋 应该 是 混合 在 .

然后加入剩余的糖和鸡蛋搅拌均匀。

[juːz] [ˈflaʊər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˈveri] [stɪf] .
Use **flour** **enough** **to** **make** **very** **stiff** **.**
使用 面粉 足够的 到 制作 非常 僵硬的 .

用足够的面粉把面团揉成非常硬的糊状。

[roʊl] [θɪn] , [kʌt] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] [skwer] , [wet] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [tuː] [egz] [ˈbiːtn] ,
Roll **thin** **,** **cut** **out** **in** **small** **squares** **,** **wet** **top** **with** **two** **eggs** **beaten** **,**
卷 薄的 , 切 出去 在 小的 正方形 , 湿的 顶部 和 二 鸡蛋 被打败 ,

擀薄，切成小方块，表面刷上两个打散的鸡蛋液，

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ˈʃʊgər] , [ˈsɪnəmən] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [ˈɑːməndz] .
sprinkle **with** **sugar** **,** **cinnamon** **and** **chopped** **almonds** **.**
撒 和 糖 , 肉桂 和 切碎 杏仁 .

撒上糖、肉桂粉和杏仁碎。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] , - [ˈmɪnɪts] .
Bake **in** **moderate** **oven** **,** **10** **minutes** **.**
烤 在 缓和 烤箱 , - 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤10分钟。

[ˈwɔːlnʌt] [ˈkɪsɪz]
WALNUT **KISSES**
核桃 吻

核桃之吻

[wʌn] [ˈel biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[sɪks] [eg] [waɪts]
6 **egg** **whites**
6 蛋 白人

6个蛋清

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
3 **tablespoons** **flour**
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːlnʌts] [tʃɑːpt]
2 **cups** **walnuts** **chopped**
2 杯子 核桃 切碎

杯切碎的核桃

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [draɪ] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **and** **dry** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 和 干燥 .

蛋白打发至硬性发干。

[mɪks] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [foʊld] [ɪn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Mix **flour** **and** **sugar** **and** **fold** **in** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
混合 面粉 和 糖 和 折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将面粉和糖混合，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , - [dɪ'griːz] .
Add **walnuts** **and** **bake** **in** **moderate** **oven** **,** **375** **degrees** **.**
添加 核桃 和 烤 在 缓和 烤箱 , - 学位 .

加入核桃，放入预热至 375 度的烤箱烘烤。

['wɔːlnʌt] ['rɑːks]
WALNUT **ROCKS**
核桃 岩石

核桃岩

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **brown** **sugar**
1½ 杯子 棕色的 糖

1.5 杯红糖

[θriː] [egz] , ['biːtn]
3 **eggs** **,** **beaten**
3 鸡蛋 , 被打败

3个鸡蛋，打散

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

1½ [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [hɑːt][ˈwɔːtər]

1½	tblsp	.	hot	water
1½	汤匙	.	热的	水

1.5汤匙热水

[θriː] [kʌps] [ˈflaʊər]

3	cups	flour
3	杯子	面粉

3杯面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt

盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[ˈsɪnəmən]

cinnamon

肉桂

肉桂

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[kloʊvz]

cloves

丁香

丁香

1½ [kʌps] [tʃɑːpt] [ˈreɪzɪnz]

1½	cups	chopped	raisins
1½	杯子	切碎	葡萄干

1.5 杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [ˈwɔːlnʌts]

1	cup	chopped	walnuts
1	杯子	切碎	核桃

杯切碎的核桃

[kriːm] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈbiːtn] [egz] .

Cream	butter	and	sugar	and	add	the	beaten	eggs	.
奶油	黄油	和	糖	和	添加	这	被打败	鸡蛋	.

将黄油和糖搅打均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[dɪˈzɑːlv] [ˈsoʊdə][ɪn][ðə; ði][hɑːt][ˈwɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] [ˈmɪkstʃər] .

Dissolve	soda	in	the	hot	water	and	add	to	the	creamed	mixture	.
溶解	苏打	在	这	热的	水	和	添加	到	这	奶油	混合物	.

将小苏打溶于热水中，然后加入奶油混合物中。

[sɪft]['flaʊər] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['spaɪsɪz][twaɪs][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][hæf][ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə]['mɪkstʃər][ænd; ənd]

Sift	**flour**	**,**	**salt**	**and**	**spices**	**twice**	**and**	**add**	**half**	**of**	**it**	**to**	**mixture**	**and**
筛	面粉	,	盐	和	香料	两次	和	添加	一半	的	它	到	混合物	和

[mɪks] ['θɜ:rəli] .

mix	**thoroughly**	**.**
混合	彻底	.

将面粉、盐和香料过筛两次，取一半加入混合物中，充分搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [tʃɑ:pt] ['reɪzɪnz][ænd; ənd][nʌts][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['ʌðər][hæf][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]

Combine	**chopped**	**raisins**	**and**	**nuts**	**with**	**the**	**other**	**half**	**and**	**add**	**to**	**the**
结合	切碎	葡萄干	和	坚果	和	这	其他	一半	和	添加	到	这

[doʊ] .

dough	**.**
面团	.

将切碎的葡萄干和坚果与另一半面团混合，加入面团中。

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd][drɑ:p][baɪ] ['ti:spu:n,fʊl] ['ɑ:ntə] [gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:ts] [speɪst] [ə; eɪ]

Mix	**thoroughly**	**and**	**drop**	**by**	**teaspoonfuls**	**onto**	**greased**	**baking**	**sheets**	**spaced**	**a**
混合	彻底	和	降低	经过	茶匙	到	涂油	烘烤	纸张	间隔	一个

['kʌp(ə)l][ʌv; əv] [ɪntʃɪz] [ə'pɑ:rt] .

couple	**of**	**inches**	**apart**	**.**
夫妻	的	英寸	除	.

充分搅拌后，用茶匙舀取面糊，放在涂了油的烤盘上，每个面糊之间间隔几英寸。

[beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔ:r; fər] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350**	**-**	**f**	**)**	**for**	**12**	**to**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	到	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤12至15分钟。

['leib,ku:hən]

LEBKUCHEN
姜饼

烹饪

1½ [kʌps]['flaʊər]

1½	**cups**	**flour**
1½	杯子	面粉

1.5 杯面粉

[wʌn][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['sɪnəmən]

1	**tblsp**	**.**	**cinnamon**
1	汤匙	.	肉桂

1汤匙肉桂

½ [ti:'ɛs'pi:] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['nʌtmeg]

nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [ti:'ɛs'pi:] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[kloʊvz] , [graʊnd]

cloves	**,**	**ground**
丁香	,	地面

丁香粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]

cream	of	tartar
奶油	的	鞑靼

塔塔粉

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːtn]

2	eggs	,	beaten
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn][kʌp][dɑːrk] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	dark	brown	sugar
1	杯子	黑暗的	棕色的	糖

杯红糖

⅛ ['el biː] . ['sɪtrən] , [tʃɑːpt] [faɪn]

⅛	lb	.	citron	,	chopped	fine
⅛	磅	.	香橼	,	切碎	美好的

⅛磅香橼，切碎

⅛ ['el biː] .

⅛	lb	.
⅛	磅	.

⅛磅

['ɑːməndz] , [tʃɑːpt]

almonds	,	chopped
杏仁	,	切碎

杏仁碎

[sɪft][ðə; ði]['flaʊər] , ['sɪnəmən] , ['nʌtmeg] , [kloʊvz][ænd; ənd] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] .

Sift	the	flour	,	cinnamon	,	nutmeg	,	cloves	and	cream	of	tartar	.
筛	这	面粉	,	肉桂	,	肉豆蔻	,	丁香	和	奶油	的	鞑靼	.

将面粉、肉桂、肉豆蔻、丁香和塔塔粉过筛。

[mɪks][ðə; ði] ['ʃʊgər][ænd; ənd] ['biːtn] [egz] ['θɜːrəli] .

Mix	the	sugar	and	beaten	eggs	thoroughly	.
混合	这	糖	和	被打败	鸡蛋	彻底	.

将糖和打散的鸡蛋充分混合。

[kəmˈbaɪn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['flaʊər]['mɪkstʃər] , [ˌeɪ diː 'diː]['sɪtrən][ænd; ənd][ðə; ði]['ɑːməndz] .

Combine	with	the	flour	mixture	,	add	citron	and	the	almonds	.
结合	和	这	面粉	混合物	,	添加	香橼	和	这	杏仁	.

将混合物与面粉混合，加入香橼和杏仁。

[roʊl] [aʊt] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] , ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	out	on	floured	board	,	¼	inch	thick	.
卷	出去	在	撒了面粉	木板	,	¼	英寸	厚的	.

在撒了面粉的案板上擀成 ¼ 英寸厚。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Place	on	a	greased	cookie	sheet	and	bake	in	moderate	oven	(	350	-	f	)	for	15	minutes	.
地方	在	一个	涂油	曲奇饼	床单	和	烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

将面团放在涂了油的烤盘上，放入中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤15分钟。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [ɔːr]['daiəmənds] [waɪl] [stɪl] [wɔːrm] .

Cut	**into**	**squares**	**or**	**diamonds**	**while**	**still**	**warm**	**.**
切	进入	正方形	或者	钻石	尽管	仍然	温暖的	.

趁热切成正方形或菱形。

[aɪs] ['θɪnli] [wɪð; wɪθ][pleɪn] [waɪt] [ɔːr]['lemən] ['frɔːstɪŋ] .

Ice	**thinly**	**with**	**plain**	**white**	**or**	**lemon**	**frosting**	**.**
冰	薄薄的	和	清楚的	白色的	或者	柠檬	糖霜	.

在冰层上薄薄地涂上一层原味白糖霜或柠檬糖霜。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən][oʊld]['resəpi][fɔːr; fər][æn; ən][ˊouldtaim] ['krɪsməs] ['feɪvərɪt] .

This	**is**	**an**	**old**	**recipe**	**for**	**an**	**oldtime**	**Christmas**	**favorite**	**.**
这	是	一个	老的	食谱	为了	一个	老式	圣诞节	最喜欢的	.

这是一道深受人们喜爱的经典圣诞菜肴的古老食谱。

['krɪsməs] ['bʌtər] ['kʊkiz]

CHRISTMAS	**BUTTER**	**COOKIES**
圣诞节	黄油	曲奇饼

圣诞黄油饼干

[wʌn][kʌp][sɔːft] ['bʌtər]

1	**cup**	**soft**	**butter**
1	杯子	柔软的	黄油

杯软化黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]

½	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**packed**
½	杯子	棕色的	糖	,	包装

半杯红糖（压实）

2¼ [kʌps]['flaʊər] , ['sɪftɪd]

2¼	**cups**	**flour**	**,**	**sifted**
2¼	杯子	面粉	,	筛过的

2¼ 杯面粉，过筛

[kriːm] ['bʌtər] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'zemblz] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgər] ,

Cream	**butter**	**until**	**it**	**resembles**	**whipped**	**cream**	**and**	**slowly**	**add**	**the**	**sugar**	**,**
奶油	黄油	直到	它	类似	鞭打	奶油	和	缓慢地	添加	这	糖	,

['biːtɪŋ] [wel] .

beating	**well**	**.**
殴打	出色地	.

将黄油搅打至类似鲜奶油的程度，然后慢慢加入糖，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['grædʒuəli][ænd; ənd][blend] ['θɜːrəli] .

Add	**flour**	**gradually**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**
添加	面粉	逐步地	和	混合	彻底	.

分次加入面粉，并充分搅拌均匀。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**and**	**chill**	**for**	**several**	**hours**	**.**
裹	在	打蜡	纸	和	寒意	为了	一些	小时	.

用蜡纸包好，冷藏几个小时。

[niːd] [doʊ] ['slaɪtli] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] , [fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [bɔːl] .

Knead	**dough**	**slightly**	**on**	**floured**	**board**	**,**	**form**	**into**	**a**	**smooth**	**ball**	**.**
揉	面团	轻微地	在	撒了面粉	木板	,	形式	进入	一个	光滑的	球	.

在撒了面粉的案板上轻轻揉捏面团，揉成光滑的球状。

[roʊl][tuː; tə][ə'baʊt] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd][kʌt][tuː; tə] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪps] .

Roll	**to**	**about**	**⅛**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**to**	**desired**	**shapes**	**.**
卷	到	关于	⅛	英寸	厚的	和	切	到	想要的	形状	.

擀成约⅛英寸厚，然后切成所需的形状。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['kʊki] [ʃiːts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [ə'baʊt] -
Place **on** **ungreased** **cookie** **sheets** **and** **bake** **in** **moderate** **oven** **(** **350** **-** **f** **)** **about** **12**
地方 在 未涂油的 曲奇饼 纸张 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 关于 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将面团放在未涂油的烤盘上，放入中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约12分钟。

[wen] [koʊld] ['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ] , ['kændid] [fruːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
When **cold** **decorate** **with** **butter** **icing** **,** **candied** **fruit** **,** **etc** **.**
什么时候 寒冷的 装饰 和 黄油 糖霜 , 脯 水果 , ETC .

冷却后，可用奶油糖霜、蜜饯等装饰。

['ɑːmənd] [ˌmækə'ruːn]
ALMOND **MACAROONS**
杏仁 马卡龙

杏仁蛋白饼

[wʌn] [kʌp] ['ɑːmənd] [peɪst]
1 **cup** **almond** **paste**
1 杯子 杏仁 粘贴

杯杏仁酱

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[θriː] [eg] [waɪts]
3 **egg** **whites**
3 蛋 白人

3个蛋清

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[rʌb] [peɪst] [ʌn'tɪl] [smuːð] , ['grædʒuəli] [wɜːrk] [ɪn] [ðə; ðiː] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] .
Rub **paste** **until** **smooth** **,** **gradually** **work** **in** **the** **sugar** **until** **well** **mixed** **.**
擦 粘贴 直到 光滑的 , 逐步地 工作 在 这 糖 直到 出色地 混合 .

用叉子将糊状物揉搓至光滑，然后逐渐加入糖，直至充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [wʌn] [eg] [waɪt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['mɪksɪŋ]
Add **a** **pinch** **of** **salt** **and** **beat** **in** **one** **egg** **white** **at** **a** **time** **,** **mixing**
添加 一个 捏 的 盐 和 打 在 一 蛋 白色的 在 一个 时间 , 混合
['θɜːrəli] .
thoroughly **.**
彻底 .

加入一小撮盐，然后一次加入一个蛋清，搅拌均匀。

[let] [stænd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Let **stand** **for** **20** **minutes** **.**
让 站立 为了 - 分钟 .

静置20分钟。

[drɑːp] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn] ['laɪtli] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **teaspoonfuls** **on** **lightly** **buttered** **baking** **sheet** **.**
降低 茶匙 在 轻轻 涂黄油的 烘烤 床单 .

将面糊用茶匙舀到涂抹了少量黄油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] ['sɜːrfɪs] [ɪz][draɪ] .

Bake	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**300**	**-**	**f**	**)**	**for**	**25**	**or**	**30**	**minutes**	**until**	**surface**	**is**	**dry**	**.**
烤	在	慢的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	或者	-	分钟	直到	表面	是	干燥	.

在低温烤箱（300华氏度）中烘烤25或30分钟，直到表面干燥。

[kiːp] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] [ˌoʊvər'naɪt] .

Keep	**in**	**cool**	**place**	**overnight**	**.**
保持	在	凉爽的	地方	过夜	.

请置于阴凉处过夜。

['ʃʊgər] [keɪks]

SUGAR	**CAKES**
糖	蛋糕

糖蛋糕

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgər]

3	**cups**	**sugar**
3	杯子	糖

3杯糖

¾ [kʌp] ['bʌtər]

¾	**cup**	**butter**
¾	杯子	黄油

¾ 杯黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

2	**teaspoons**	**baking**	**soda**
2	茶匙	烘烤	苏打

2茶匙小苏打

[wʌn] [kʌp] [θɪk] [mɪlk]

1	**cup**	**thick**	**milk**
1	杯子	厚的	牛奶

杯浓牛奶

[mɪks] [egz] [ænd; ənd] ['bʌtər] [wel] .

Mix	**eggs**	**and**	**butter**	**well**	**.**
混合	鸡蛋	和	黄油	出色地	.

鸡蛋和黄油充分混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] ['soʊdə] .

Then	**add**	**milk**	**and**	**soda**	**.**
然后	添加	牛奶	和	苏打	.

然后加入牛奶和苏打水。

[mɪks] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] , [dʒʌst] [soʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [roʊl] [ˌaɪ 'tiː] .

Mix	**in**	**enough**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**soft**	**dough**	**,**	**just**	**so**	**you**	**can**	**roll**	**it**	**.**
混合	在	足够的	面粉	到	制作	一个	柔软的	面团	,	只是	所以	你	能	卷	它	.

加入足够的面粉，揉成柔软的面团，以便擀开。

[kʌt] ['ɪntuː] ['eni] [ʃeɪps] [juː; jʊ] [wɪʃ] .

Cut	**into**	**any**	**shapes**	**you**	**wish**	**.**
切	进入	任何	形状	你	希望	.

切成你想要的任何形状。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərətli] ['hiːtɪd] ['ʌv(ə)n] .

Sprinkle	**with**	**granulated**	**sugar**	**,**	**bake**	**in**	**a**	**moderately**	**heated**	**oven**	**.**
撒	和	颗粒状	糖	,	烤	在	一个	中等程度	加热	烤箱	.

撒上砂糖，放入中温烤箱烘烤。

['hɪkəri]	[nʌt]	['kɪsɪz]
HICKORY	**NUT**	**KISSES**
山胡桃木	坚果	吻

山核桃之吻

[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	['ʃʊgər]
2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	['hɪkəri]	[nʌts]	,	[tʃɑːpt]	[faɪn]
2	**cups**	**hickory**	**nuts**	**,**	**chopped**	**fine**
2	杯子	山胡桃木	坚果	,	切碎	美好的

杯切碎的山核桃

[sɪks]	[eg]	[waɪts]
6	**egg**	**whites**
6	蛋	白人

6个蛋清

[θriː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['flaʊər]
3	**tablespoons**	**flour**
3	汤匙	面粉

3汤匙面粉

[biːt]	[eg]	[waɪts]	['laɪtli]	, [ˌeɪ diː 'diː]	['ʃʊgər]	,	[ðen]	[nʌt]	['kəːnəlz]	,	['læstli]	[ðə; ði]	['flaʊər]	.
Beat	**egg**	**whites**	**lightly**	**,**	**add**	**sugar**	**,**	**then**	**nut**	**kernels**	**,**	**lastly**	**the**	**flour**	**.**
打	蛋	白人	轻轻	,	添加	糖	,	然后	坚果	内核	,	最后	这	面粉	.

将蛋白轻轻打发，加入糖，然后加入坚果碎，最后加入面粉。

[drɑːp]	[ɑːn]	[griːst]	[tɪnz]	[ænd; ənd]	[beɪk]	[ɪn]	['mɑːdərət]	['ʌv(ə)n]	.
Drop	**on**	**greased**	**tins**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
降低	在	涂油	罐头	和	烤	在	缓和	烤箱	.

面糊倒入抹了油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤。

-	[dɪˈgriːz]	.
350	**degrees**	**.**
-	学位	.

350度。

“	['bɛlˌsnɪkəl]	”	['krɪsməs]	[keɪks]
“	**BELSNICKEL**	**”**	**CHRISTMAS**	**CAKES**
“	贝尔斯尼克尔	”	圣诞节	蛋糕

“贝尔斯尼克”圣诞蛋糕

[wʌn]	[kʌp]	['ʃʊgər]
1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

½	[kʌp]	[meltid]	['bʌtər]
½	**cup**	**melted**	**butter**
½	杯子	融化	黄油

半杯融化的黄油

[ˌtuːˈtuː]	[egz]
2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1½	[kʌps]	['flaʊər]
1½	**cups**	**flour**
1½	杯子	面粉

1.5 杯面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
baking soda
烘烤 苏打

小苏打

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[pɔːr] [meltid] ['bʌtər] ['oʊvər] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Pour melted butter over sugar in a bowl and beat until smooth and creamy .
倒 融化 黄油 超过 糖 在 一个 碗 和 打 直到 光滑的 和 奶油状 .

将融化的黄油倒入碗中，加入糖，搅拌至顺滑细腻。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] , ['biːtɪŋ] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃər] .
Add the eggs , beating one at a time , into the mixture .
添加 这 鸡蛋 , 殴打 一 在 一个 时间 , 进入 这 混合物 .

将鸡蛋一个一个地加入混合物中，搅拌均匀。

[sɪft][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [θruː] [ðə; ði]['flaʊər][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [keɪk]
Sift the baking soda thru the flour add the salt and add to the cake
筛 这 烘烤 苏打 通过 这 面粉 添加 这 盐 和 添加 到 这 蛋糕
['mɪkstʃər] .
mixture .
混合物 .

将小苏打筛入面粉中，加入盐，然后加入蛋糕糊中。

[stænd][ðə; ði] [doʊ] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .
Stand the dough in a cold place for an hour .
站立 这 面团 在 一个 寒冷的 地方 为了 一个 小时 .

将面团放在阴凉处静置一小时。

[roʊl] [aʊt] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] , [kwaɪt] [θɪn] .
Roll out on floured board , quite thin .
卷 出去 在 撒了面粉 木板 , 相当 薄的 .

在撒了面粉的案板上擀成薄片。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [raʊndz] [ɔːr] ['ʌðər] [ʃeɪps] .
Cut into small rounds or other shapes .
切 进入 小的 回合 或者 其他 形状 .

切成小圆片或其他形状。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Sprinkle with sugar and bake in hot oven (400 - f) for 10 minutes .
撒 和 糖 和 烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

撒上糖，放入预热至华氏400度的烤箱烘烤10分钟。

['dʒɪndʒər] ['kʊkiz] — ['dʒɪndʒərbred] [men]
GINGER COOKIES — GINGERBREAD MEN
姜 曲奇饼 — 姜饼 男士

姜饼——姜饼人

⅔ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅔ cup shortening
⅔ 杯子 缩短

⅔ 杯起酥油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kloʊvz] [ɔːr] ['ɔːlspaɪs]
cloves or allspice
丁香 或者 多香果

丁香或多香果

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mə'læsɪz]
¾ cup molasses
¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

[θriː] [kʌps] ['flaʊər] , ['sɪftɪd]
3 cups flour , sifted
3 杯子 面粉 , 筛过的

3杯面粉，过筛

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[kriːm] [tə'geðər] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [braʊn] ['ʃʊgər] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd][sɔːlt] .
Cream together shortening , brown sugar , spices and salt .
奶油 一起 缩短 , 棕色的 糖 , 香料 和 盐 .

将起酥油、红糖、香料和盐搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] , [mɪks] ['θɜːrəli] .
Add the egg , mix thoroughly .
添加 这 蛋 , 混合 彻底 .

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [blend] .
Add molasses and blend .
添加 糖蜜 和 混合 .

加入糖蜜并搅拌。

[sɪft] [tə'geðər] [twaɪs] [ðə; ði]['flaʊər] , ['soʊdə] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [mə'læsɪz] ['mɪkstʃər] .
Sift together twice the flour , soda , baking powder and add to the molasses mixture .
筛 一起 两次 这 面粉 , 苏打 , 烘烤 粉末 和 添加 到 这 糖蜜 混合物 .

将两倍量的面粉、小苏打、泡打粉一起过筛，然后加入糖蜜混合物中。

[stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Stir well and chill .
搅拌 出色地 和 寒意 .

搅拌均匀后冷藏。

[roʊl] [aʊt] [ə; eɪ] [fɔːrθ] [ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
Roll out a fourth of the dough at a time ,
卷 出去 一个 第四 的 这 面团 在 一个 时间 ,

每次擀开四分之一的面团，

[ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] [tuː; tə][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
on floured board to a little more than ⅛ inch thick .
在 撒了面粉 木板 到 一个 小的 更多的 比 ⅛ 英寸 厚的 .

在撒了面粉的案板上擀成略多于⅛英寸厚的饼。

[kʌt] [wɪð; wɪθ]['dʒɪndʒərbred][mæn] ['kʌtɚz] [ɔːr] ['ʌðər] [ʃeɪps] .
Cut with gingerbread man cutters or other shapes .
切 和 姜饼 男人 切割器 或者 其他 形状 .

用姜饼人模具或其他形状的模具切出形状。

[beɪk] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] [ɪn] ['mɑːdərətli] [hɑːt] (- - [ef]) ['ʌv(ə)n] , [eɪt][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake on greased cookie sheets in moderately hot (375 - f) oven , 8 to 10 minutes .
烤 在 涂油 曲奇饼 纸张 在 中等程度 热的 (- - f) 烤箱 , 8 到 - 分钟 .

在涂油的烤盘上，用中等温度（375华氏度）的烤箱烘烤8到10分钟。

[kuːl] [bɪˈfɔːr] [ˈdekəreɪtɪŋ] .
Cool **before** **decorating** **.**
凉爽的 前 装饰 .

冷却后再进行装饰。

[fɛfɜ-nəs]
PFEFFERNUSSE
胡椒粉

普费弗努斯

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

½ [ˈel biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[ˈpaʊdərd] [ˈʃʊgər]
powdered **sugar**
粉末状 糖

糖粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊər]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[ˈsɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[ˈnʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn]['lemən] , [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd]
1 lemon , juice and rind
1 柠檬 , 汁 和 果皮

1个柠檬，取汁和皮

[biːt] [egz] [wel] , ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd] .
Beat eggs well , gradually add powdered sugar , lemon juice and grated rind .
打 鸡蛋 出色地 , 逐步地 添加 粉末状 糖 , 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 .

将鸡蛋打散，逐渐加入糖粉、柠檬汁和磨碎的柠檬皮。

[sɪft]['flaʊər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['soʊdə][ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
Sift flour and add salt , soda and spices .
筛 面粉 和 添加 盐 , 苏打 和 香料 .

将面粉过筛，加入盐、小苏打和香料。

[sɪft] [ə'gen] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [eg] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .
Sift again and add to egg and sugar mixture .
筛 再次 和 添加 到 蛋 和 糖 混合物 .

再次过筛，然后加入鸡蛋和糖的混合物中。

[biːt] [tuː; tə][fɔːrm] [smuːð] , ['miːdiəm] - [sɔːft] [doʊ] .
Beat to form smooth , medium - soft dough .
打 到 形式 光滑的 , 中等的 - 柔软的 面团 .

搅拌成光滑、中等柔软的面团。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .
Chill in refrigerator for several hours .
寒意 在 冰箱 为了 一些 小时 .

放入冰箱冷藏数小时。

[roʊl] [aʊt] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] , ['ɪntuː] [lɔːŋ] ['fɪŋgər] - [ʃeɪpt] [stɪks] .
Roll out on floured board , into long finger - shaped sticks .
卷 出去 在 撒了面粉 木板 , 进入 长的 手指 - 形状 棍子 .

在撒了面粉的案板上擀成长条状，形状像手指。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['mɑːrb(ə)l] [saɪzd] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (
Cut into small marble sized pieces and bake on greased baking sheets in hot oven (
切 进入 小的 大理石 尺寸 件 和 烤 在 涂油 烘烤 纸张 在 热的 烤箱 (
- - [ef]) [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [tɜːrn][ə; eɪ] [laɪt] ,
425 - f) until they turn a light ,
- - f) 直到 他们 转动 一个 光 ,

切成弹珠大小的小块，放在涂了油的烤盘上，放入预热至华氏425度的烤箱中烘烤，直到变浅。

['goʊldən] [braʊn] .
golden brown .
金的 棕色的 .

金棕色。

[məˈreviən] [dɑːrk] [ˈkʊkiz]
MORAVIAN **DARK** **COOKIES**
摩拉维亚 黑暗的 曲奇饼

摩拉维亚黑饼干

½ [ˈel biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[ˈbʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [kriːm]
1 **tblsp** **.** **cream**
1 汤匙 . 奶油

1汤匙奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [dɑːrk] [məˈlæsɪz]
2 **cups** **dark** **molasses**
2 杯子 黑暗的 糖蜜

杯深色糖蜜

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈsɪnəmən]
1 **tblsp** **.** **cinnamon**
1 汤匙 . 肉桂

1汤匙肉桂

½ [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . [ˈdʒɪndʒər]
½ **tblsp** **.** **ginger**
½ 汤匙 . 姜

半汤匙姜

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz] , [graʊnd]
cloves **,** **ground**
丁香 , 地面

丁香粉

[eɪt] [kʌps] [ˈflaʊər]
8 **cups** **flour**
8 杯子 面粉

8杯面粉

[kriːm] [ðə; ði] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Cream **the** **butter** **and** **sugar** **together** **until** **smooth** **.**
奶油 这 黄油 和 糖 一起 直到 光滑的 .

将黄油和糖搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [kriːm] , [məˈlæsɪz] , [ˈsɪnəmən] , [ˈdʒɪndʒər] [ænd; ənd] [kloʊvz] [ænd; ənd] [blend] [smuːð] .
Add **the** **cream** **,** **molasses** **,** **cinnamon** **,** **ginger** **and** **cloves** **and** **blend** **smooth** **.**
添加 这 奶油 , 糖蜜 , 肉桂 , 姜 和 丁香 和 混合 光滑的 .

加入奶油、糖蜜、肉桂、生姜和丁香，搅拌至顺滑。

[wɜːrk] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊər] ['grædʒuəli] .
Work in the flour gradually .
工作 在 这 面粉 逐步地 .

分次加入面粉。

[roʊl] [aʊt] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Roll out as thin as possible on floured board .
卷 出去 作为 薄的 作为 可能的 在 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上擀成尽可能薄的面饼。

[kʌt] ['ɪntuː] ['veriəs] [ʃeɪps] [wɪð; wɪθ] ['kʊki] ['kʌtɚz] .
Cut into various shapes with cookie cutters .
切 进入 各种各样的 形状 和 曲奇饼 切割器 .

用饼干模具切成各种形状。

[beɪk] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake on greased cookie sheets in moderate oven (350 - f) for about 12 minutes .
烤 在 涂油 曲奇饼 纸张 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 关于 - 分钟 .

在涂油的烤盘上，用中等温度（350华氏度）烘烤约12分钟。

['dekəreɪt] ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['peɪstri] [tuːb] [ænd; ənd] ['aɪsɪŋ] [meɪd] [frʌm; frəm] [eg] - [waɪt] [ænd; ənd]
Decorate using a pastry tube and icing made from egg - white and
装饰 使用 一个 糕点 管子 和 糖霜 制成 从 蛋 - 白色的 和
[kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər] .
confectioners sugar .
糖果商 糖 .

用裱花袋挤出蛋清和糖粉制成的糖霜进行装饰。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

“ [ə; eɪ] [plʌmp] [waɪf] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bɪg] [bɑːrn]
“ A plump wife and a big barn
“ 一个 丰满 妻子 和 一个 大的 谷仓

“一个丰腴的妻子和一个大谷仓

['nevər] [dɪd] ['eni] [mæn] [hɑːrm]
never did any man harm
绝不 做过 任何 男人 伤害

从未伤害过任何人

” [paɪz]
” Pies
” 馅饼

“馅饼”

['pʌmpkɪn] [paɪ]
PUMPKIN PIE
南瓜 馅饼

南瓜派

1½ [kʌps] [mæʃt] [kʊkt] ['pʌmpkɪn]
1½ cups mashed cooked pumpkin
1½ 杯子 捣碎 煮熟 南瓜

1.5 杯煮熟的南瓜泥

1½ [kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk]
1½ cups rich milk
1½ 杯子 富有的 牛奶

1.5 杯浓牛奶

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
¾ cup brown sugar
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

['peɪstri][fɔːr; fər][naɪn] " [ʃel]
pastry for 9 " shell
糕点 为了 9 " 壳

9英寸饼皮的酥皮

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['dʒɪndʒər]
ginger
姜

姜

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kloʊvz] , ['paʊdərd]
cloves , powdered
丁香 , 粉末状

丁香粉

¾ [tiː'ɛs'piː] .
¾ tsp .
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['bʌtər] , [meltid]
2 tblsp . butter , melted
2 汤匙 . 黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油

[pleɪs] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [biːt] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] .
Place all ingredients in a bowl and beat well with a rotary egg beater .
地方 全部 原料 在 一个 碗 和 打 出色地 和 一个 旋转 蛋 击打者 .

将所有食材放入碗中，用电动打蛋器充分搅拌。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Chill and pour into an unbaked pie shell .
寒意 和 倒 进入 一个 未烘焙的 馅饼 壳 .

冷藏后倒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven (450 - f) for 10 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

在高温烤箱（450华氏度）中烘烤10分钟。

[rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərətli] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) .
Reduce heat to moderately slow oven (325 - f) .
减少 热 到 中等程度 慢的 烤箱 (- - f) .

将烤箱温度调至中低档（325华氏度）。

[wen] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][paɪ] ['fɪlɪŋ] [tɜːrnz] [laɪt] [braʊn] , [test][baɪ] [ˌɪn'sɝːtɪŋ] [ə; eɪ]['sɪlvər] [naɪf] .
When surface of pie filling turns light brown , test by inserting a silver knife .
什么时候 表面 的 馅饼 填充 转弯 光 棕色的 , 测试 经过 插入 一个 银 刀 .

当馅饼馅料表面变成浅棕色时，用银刀插入进行测试。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] [ðə; ði][paɪ][ɪz] ['fɪnɪʃt] ['beɪkɪŋ] .
If it comes out clean the pie is finished baking .
如果 它 来 出去 干净的 这 馅饼 是 完成的 烘烤 .

如果取出时牙签干净，说明馅饼已经烤好了。

['lemən] ['kʌstərd] [paɪ]
LEMON CUSTARD PIE
柠檬 蛋奶冻 馅饼

柠檬蛋奶馅饼

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
pinch of salt
捏 的 盐

一小撮盐

[wʌn]['lemən]
1 lemon
1 柠檬

1个柠檬

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn][paɪ] [ʃel]
1 pie shell
1 馅饼 壳

1个馅饼皮

[mɪks][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .

Mix	**2**	**tablespoons**	**of**	**flour**	**with**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
混合	2	汤匙	的	面粉	和	½	杯子	糖	和	一个	捏	的	盐	.

将 2 汤匙面粉与 ½ 杯糖和一小撮盐混合。

[biːt] [ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk] .

Beat	**2**	**egg**	**yolks**	**.**
打	2	蛋	蛋黄	.

打散2个蛋黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] .

Add	**the**	**juice**	**and**	**grated**	**rind**	**of**	**1**	**lemon**	**.**
添加	这	汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	.

加入1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [kənˈtɪnjuːɪŋ] [tuː; tə] [biːt] .

Then	**add**	**flour**	**and**	**sugar**	**continuing**	**to**	**beat**	**.**
然后	添加	面粉	和	糖	继续	到	打	.

然后加入面粉和糖，继续搅拌。

[stɜːr][ɪn] 1½ [kʌps] [mɪlk][ænd; ənd]['læstli][foʊld][ɪn][ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] ['biːtn] [stɪf] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] .

Stir	**in**	**1½**	**cups**	**milk**	**and**	**lastly**	**fold**	**in**	**2**	**egg**	**whites**	**beaten**	**stiff**	**,**	**but**	**not**	**dry**	**.**
搅拌	在	1½	杯子	牛奶	和	最后	折叠	在	2	蛋	白人	被打败	僵硬的	,	但	不是	干燥	.

拌入 1.5 杯牛奶，最后拌入 2 个打发至硬性发泡但不要打干的蛋白。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .

Pour	**into**	**unbaked**	**pie**	**shell**	**.**
倒	进入	未烘焙的	馅饼	壳	.

倒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] , - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**,**	**425**	**degrees**	**for**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	,	-	学位	为了	-	分钟	.

在高温烤箱中以 425 度烘烤 15 分钟。

[rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərət] - [dɪ'griːz] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [mɔːr] .

Reduce	**heat**	**to**	**moderate**	**350**	**degrees**	**and**	**bake**	**15**	**minutes**	**more**	**.**
减少	热	到	缓和	-	学位	和	烤	-	分钟	更多的	.

将温度调至中等温度 350 度，再烤 15 分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ] ['saʊər] ['tʃeri] [paɪ]

PENNSYLVANIA	**DUTCH**	**SOUR**	**CHERRY**	**PIE**
宾夕法尼亚州	荷兰语	酸的	樱桃	馅饼

宾夕法尼亚荷兰酸樱桃派

[wʌn][kjuːˈtiː] .

1	**qt**	**.**
1	qt	.

1夸脱

[freʃ] ['saʊər] ['tʃeriːz]

fresh	**sour**	**cherries**
新鲜的	酸的	樱桃

新鲜酸樱桃

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

½ [kʌp]['flaʊər]

½	**cup**	**flour**
½	杯子	面粉

半杯面粉

[paɪ] [krʌst]
pie **crust**
馅饼 地壳

派皮

[mɪks]['flaʊər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['pɪtɪd] ['tʃeriːz] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] .
Mix **flour** **and** **sugar** **and** **pitted** **cherries** **in** **a** **bowl** **.**
混合 面粉 和 糖 和 凹坑 樱桃 在 一个 碗 .

将面粉、糖和去核樱桃混合在一个碗中。

[fɪl] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [krʌst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['tʃeriːz] .
Fill **unbaked** **pie** **crust** **with** **the** **cherries** **.**
充满 未烘焙的 馅饼 地壳 和 这 樱桃 .

将樱桃填入未烘烤的派皮中。

[pʊt][ɑːn][ə; eɪ][tɑːp][paɪ] [krʌst] , [ventid] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Put **on** **a** **top** **pie** **crust** **,** **vented** **and** **bake** **in** **a** **hot** **oven** **for** **10** **minutes** **.**
放 在 一个 顶部 馅饼 地壳 , 通风 和 烤 在 一个 热的 烤箱 为了 - 分钟 .

盖上派皮，在派皮上戳几个孔，放入高温烤箱烘烤 10 分钟。

[rɪ'duːs] [tuː; tə] ['mɑːdərət] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [mɔːr] .
Reduce **to** **moderate** **and** **bake** **for** **20** **minutes** **more** **.**
减少 到 缓和 和 烤 为了 - 分钟 更多的 .

调至中火，再烤 20 分钟。

['rɪvəl] ([krʌm]) [paɪ]
RIVEL **(** **CRUMB** **)** **PIE**
里维尔 (屑) 馅饼

里维尔（碎屑）派

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]
1 **cup** **flour**
1 杯子 面粉

杯面粉

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] [mɪkst]
½ **cup** **butter** **and** **shortening** **mixed**
½ 杯子 黄油 和 缩短 混合

半杯黄油和起酥油混合物

[mɪks][ɔːr] “ [krʌm] ” [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz][tuː; tə][fɔːrm] [smɔːl]
Mix **or** **“** **crumb** **”** **the** **above** **ingredients** **together** **with** **the** **hands** **to** **form** **small**
混合 或者 “ 屑 ” 这 多于 原料 一起 和 这 双手 到 形式 小的
[lʌmps] [ɔːr] .
lumps **or** **rivels** **.**
肿块 或者竞争对手 .

用手将上述原料混合或“揉搓”成小块或碎屑状。

[struː] [ðə; ði] ['ɪntuː][ə; eɪ] [prɪ'perd] ['peɪstri] [ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef])
Strew **the** **rivels** **into** **a** **prepared** **pastry** **shell** **and** **bake** **in** **a** **hot** **oven** **(** **400** **-** **f** **)**
胖 这 竞争对手 进入 一个 准备 糕点 壳 和 烤 在 一个 热的 烤箱 (- - f)
[fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
for **30** **minutes** **.**
为了 - 分钟 .

将面糊倒入准备好的酥皮中，放入预热至华氏400度的烤箱中烘烤30分钟。

[sʌm; səm] [spred] [ˌtuːˈtuː] - .
Some **spread** **2** **tblsps** **.**
一些 传播 2 - .

有些人撒了2汤匙。

[ʌv; əv] [məˈlæsɪz] [ˈoʊvər][ˌaɪ ˈtiː]
of **molasses** **over** **it**
的 糖蜜 超过 它

上面淋上糖蜜

[bɪˈfɔːr] [ˈbeɪkɪŋ] .
before **baking** **.**
前 烘烤 .

烘烤前。

[ˈsaʊər] [kriːm] [ˈreɪz(ə)n][paɪ]
SOUR **CREAM** **RAISIN** **PIE**
酸的 奶油 葡萄干 馅饼

酸奶油葡萄干派

[wʌn][kʌp] [ˈʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

¾ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
¾ **teaspoon** **cinnamon**
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn][kʌp] [θɪk] [ˈsaʊər] [kriːm]
1 **cup** **thick** **sour** **cream**
1 杯子 厚的 酸的 奶油

杯浓稠酸奶油

[θriː] [egz] , [ˈslaɪtli] [ˈbiːtn]
3 **eggs** **,** **slightly** **beaten**
3 鸡蛋 , 轻微地 被打败

3个鸡蛋，略微打散

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈreɪzɪnz] , [graʊnd]
2 **cups** **raisins** **,** **ground**
2 杯子 葡萄干 , 地面

杯磨碎的葡萄干

[wʌn] [ʌnˈbeɪkt] [paɪ] [ʃel]
1 **unbaked** **pie** **shell**
1 未烘焙的 馅饼 壳

个未烘烤的派皮

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][tɜːrn][ˈɪntuː] [ˌʌnˈkʊkt] [paɪ] [ʃel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **turn** **into** **uncooked** **pie** **shell** **.**
结合 全部 原料 和 转动 进入 生 馅饼 壳 .

将所有材料混合，揉成未烘烤的派皮。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] , - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'duːs] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər]
Bake in hot , 450 degree oven 15 minutes , and then reduce to 350 degrees for
烤 在 热的 , - 程度 烤箱 - 分钟 , 和 然后 减少 到 - 学位 为了
- ['mɪnɪts] .
30 minutes .
- 分钟 .

在高温（450 度）的烤箱中烘烤 15 分钟，然后降至 350 度烘烤 30 分钟。

[kriːm] ['ræzberi] [paɪ]
CREAM RASPBERRY PIE
奶油 覆盆子 馅饼

奶油覆盆子派

['æftər]['laɪnɪŋ][ə; eɪ][paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][paɪ] [krʌst] , [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [red] ['ræzˌberiːz] .
After lining a pie plate with pie crust , fill it with red raspberries .
后 衬垫 一个 馅饼 盘子 和 馅饼 地壳 , 充满 它 和 红色的 覆盆子 .

在派盘里铺上派皮后，填入红树莓。

['kʌvər] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ʌpər] [krʌst] ,
Cover it with granulated sugar and with an upper crust ,
覆盖 它 和 颗粒状 糖 和 和 一个 上 地壳 ,

在上面撒上砂糖，再盖上一层酥皮。

[bʌt; bət] [rʌb] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][bəuθ] ['ʌpər] [ænd; ənd] ['loʊər] [krʌsts] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ,
but rub the edges of both upper and lower crusts with butter ,
但 擦 这 边缘 的 两个都 上 和 降低 外壳 和 黄油 ,

但要在饼皮上下两层的边缘都抹上黄油，

[soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [stɪk] [tə'geðər] .
so they will not stick together .
所以 他们 将要 不是 戳 一起 .

所以它们不会粘在一起。

[ðen] [wen] [paɪ][ɪz] [beɪkt] [meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] ['fɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ] :
Then when pie is baked make a cream filling with :
然后 什么时候 馅饼 是 烘焙 制作 一个 奶油 填充 和 :

派烤好后，用以下材料制作奶油馅料：

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

1 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1 teaspoon cornstarch
1 茶匙 玉米淀粉

1茶匙玉米淀粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[kʊk] [ðɪs] [ænd; ənd] [wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ['stɪfli] ['biːtn] .
Cook this and when cool , add the whites of three eggs stiffly beaten .
厨师 这 和 什么时候 凉爽的 , 添加 这 白人 的 三 鸡蛋 僵硬地 被打败 .

将此煮熟，冷却后，加入三个打发至硬性发泡的蛋清。

[lɪft] [ðə; ði] ['ʌpər] [krʌst] [ʌv; əv][ðə; ði][paɪ][ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ðɪs] [kriːm] ['fɪlɪŋ] .

Lift	**the**	**upper**	**crust**	**of**	**the**	**pie**	**and**	**pour**	**in**	**this**	**cream**	**filling**	**.**
举起	这	上	地壳	的	这	馅饼	和	倒	在	这	奶油	填充	.

掀开馅饼的上层饼皮，倒入奶油馅料。

[rɪ'pleɪs] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [sɪft] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

Replace	**the**	**crust**	**and**	**sift**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
代替	这	地壳	和	筛	和	粉末状	糖	.

换掉饼皮，筛上糖粉。

['peɪstri] [hɪnt]

PASTRY	**HINT**
糕点	暗示

糕点小贴士

[wen] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [fruːt] [paɪ] ,

When	**making**	**a**	**fruit**	**pie**	**,**
什么时候	制作	一个	水果	馅饼	,

制作水果派时，

[pʊt] ['loʊər] [krʌst] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [waɪl] [juː; jʊ][ɑːr; ər] ['roʊlɪŋ] [aʊt][ðə; ði]

put	**lower**	**crust**	**in**	**the**	**oven**	**5**	**minutes**	**and**	**bake**	**while**	**you**	**are**	**rolling**	**out**	**the**
放	降低	地壳	在	这	烤箱	5	分钟	和	烤	尽管	你	是	滚动	出去	这

[tɑːp] [krʌst] .

top	**crust**	**.**
顶部	地壳	.

将下层饼皮放入烤箱烘烤 5 分钟，同时擀开上层饼皮。

[ðen] [pʊt] [ɪn] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] [krʌst] .

Then	**put**	**in**	**filling**	**and**	**put**	**on**	**the**	**top**	**crust**	**.**
然后	放	在	填充	和	放	在	这	顶部	地壳	.

然后放入馅料，盖上另一层饼皮。

[ðə; ði] [ˌʌndər'krʌst] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] ['sɑːgi] .

The	**undercrust**	**will**	**not**	**be**	**soggy**	**.**
这	地壳下层	将要	不是	是	湿漉漉的	.

饼底不会湿软。

[mənt'gʌməri] [paɪ]

MONTGOMERY	**PIE**
蒙哥马利	馅饼

蒙哥马利派

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['sɪrəp] [pɑːrt] :

For	**the**	**syrup**	**part**	**:**
为了	这	糖浆	部分	:

关于糖浆部分：

½ [kʌp] [mə'læsɪz]

½	**cup**	**molasses**
½	杯子	糖蜜

半杯糖蜜

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]
2 **tblsp** **.** **flour**
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

½ ['lemən] , [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd]
½ **lemon** **,** **juice** **and** **rind**
½ 柠檬 , 汁 和 果皮

半个柠檬，取汁和皮

[kəm'baɪn] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [naɪn] [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Combine **above** **ingredients** **and** **pour** **into** **a** **9** **inch** **,** **unbaked** **pie** **shell** **.**
结合 多于 原料 和 倒 进入 一个 9 英寸 , 未烘焙的 馅饼 壳 .

将以上食材混合，倒入一个 9 英寸的未烘焙的派皮中。

[fɔːr; fər] [ðə; ði] ['tɑːpɪŋ] :
For **the** **topping** **:**
为了 这 配料 :

配料：

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

1½ [kʌps] ['flaʊər]
1½ **cups** **flour**
1½ 杯子 面粉

1.5 杯面粉

[blend] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Blend **butter** **and** **sugar** **,** **add** **egg** **and** **beat** **well** **.**
混合 黄油 和 糖 , 添加 蛋 和 打 出色地 .

将黄油和糖混合，加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd][ðə; ði]['sɪftɪd][draɪ][ɪn'griːdiənts][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Add	**milk**	**and**	**the**	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**a**	**little**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	牛奶	和	这	筛过的	干燥	原料	一个	小的	在	一个	时间	.

将牛奶和过筛后的干料一点一点地加入锅中。

[spred] ['tɑːpɪŋ] ['oʊvər]['mɪkstʃər][ɪn][ðə; ði][paɪ] [ʃel] .

Spread	**topping**	**over**	**mixture**	**in**	**the**	**pie**	**shell**	**.**
传播	配料	超过	混合物	在	这	馅饼	壳	.

将馅料均匀铺在派皮中的馅料上。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350**	**-**	**f**	**)**	**for**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤40分钟。

['æp(ə)l] [krʌm] [paɪ]

APPLE	**CRUMB**	**PIE**
苹果	屑	馅饼

苹果酥皮派

[sɪks][tɑːrt] ['æplz]

6	**tart**	**apples**
6	酸	苹果

6个酸苹果

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

⅓ [kʌp] ['bʌtər]

⅓	**cup**	**butter**
⅓	杯子	黄油

三分之一杯黄油

¾ [kʌp]['flaʊər]

¾	**cup**	**flour**
¾	杯子	面粉

¾ 杯面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

['peɪstri][fɔːr; fər][naɪn] " [ʃel]

pastry	**for**	**9**	**"**	**shell**
糕点	为了	9	"	壳

9英寸饼皮的酥皮

[per] ['æplz] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] .

Pare	**apples**	**and**	**cut**	**into**	**thick**	**slices**	**.**
削减	苹果	和	切	进入	厚的	切片	.

将苹果削皮，切成厚片。

[mɪks][hæf][ðə; ði]['ʃʊgər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] ['æplz] .

Mix	**half**	**the**	**sugar**	**with**	**the**	**cinnamon**	**and**	**sprinkle**	**over**	**apples**	**.**
混合	一半	这	糖	和	这	肉桂	和	撒	超过	苹果	.

将一半的糖与肉桂混合，撒在苹果上。

[pʊt] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Put	into	unbaked	pastry	shell	.
放	进入	未烘焙的	糕点	壳	.

放入未烘烤的派皮中。

[blend] [ðə; ði] ['flaʊər] , [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [wɜːrk] ['ɪntuː] [smɔːl]

Blend	the	flour	,	the	remaining	sugar	and	the	butter	and	work	into	small
混合	这	面粉	,	这	其余的	糖	和	这	黄油	和	工作	进入	小的

[krʌmz] , [wɪð; wɪθ] [jʊr; jər] ['fɪŋgərz] .

crumbs	,	with	your	fingers	.
面包屑	,	和	你的	手指	.

将面粉、剩余的糖和黄油混合，用手指揉搓成小颗粒状。

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [krʌmz] ['oʊvər] [ðə; ði] ['æplz] .

Sprinkle	the	crumbs	over	the	apples	.
撒	这	面包屑	超过	这	苹果	.

将面包屑撒在苹果上。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ðen] [rɪ'duːs] [tuː; tə] ['mɑːdərət] (- - [ef])

Bake	in	hot	oven	(	425	-	f	)	for	10	minutes	then	reduce	to	moderate	(	350	-	f	)
烤	在	热的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	然后	减少	到	缓和	(	-	-	f	)

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [mɔːr] .

and	bake	for	35	minutes	more	.
和	烤	为了	-	分钟	更多的	.

先用高温（425华氏度）烤箱烘烤10分钟，然后调至中温（350华氏度）再烘烤35分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] .

Serve	with	cheese	.
服务	和	奶酪	.

佐以奶酪食用。

[blæk] ['wɔːlnʌt] [paɪ]

BLACK	WALNUT	PIE
黑色的	核桃	馅饼

黑胡桃派

[fɔːr] [egz]

4	eggs
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

3	tablespoons	flour
3	汤匙	面粉

3汤匙面粉

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	cups	sugar
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[wʌn] [kʌp] [blæk] ['wɔːlnʌts] , [tʃɑːpt]

1	cup	black	walnuts	,	chopped
1	杯子	黑色的	核桃	,	切碎

杯切碎的黑核桃

1½ [kʌps] ['wɔːtər]

1½	cups	water
1½	杯子	水

1.5 杯水

1¼ [kʌps] [dɑːrk] [kɔːrn] ['sɪrəp]
1¼ cups dark corn syrup
1¼ 杯子 黑暗的 玉米 糖浆

1¼ 杯深色玉米糖浆

[meɪk] [krʌst] [fɔːr; fər] [ˌtuːˈtuː] [paɪz] [ænd; ənd] [laɪn] ['miːdiəm] [saɪz] [paɪ] [pleɪts] .
Make crust for 2 pies and line medium size pie plates .
制作 地壳 为了 2 馅饼 和 线 中等的 尺寸 馅饼 盘子 .

制作两个馅饼的饼皮，并铺入中等大小的馅饼盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] ['oʊvər] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] .
Sprinkle the walnuts over the crusts and then mix in the filling .
撒 这 核桃 超过 这 外壳 和 然后 混合 在 这 填充 .

将核桃碎撒在饼皮上，然后拌入馅料。

[ðə; ði] [egz] [mʌst; məst] [biː; bi] [wel] ['biːtn] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] .
The eggs must be well beaten before adding the sugar gradually .
这 鸡蛋 必须 是 出色地 被打败 前 添加 这 糖 逐步地 .

鸡蛋必须充分打散，然后逐渐加入糖。

[ðen] [foʊld] [ɪn] ['flaʊər] , [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] 1½ [kʌps] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
Then fold in flour , corn syrup and 1½ cups of water .
然后 折叠 在 面粉 , 玉米 糖浆 和 1½ 杯子 的 水 .

然后拌入面粉、玉米糖浆和 1.5 杯水。

[beɪk] [ɪn] ['veri] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'duːs] [tuː; tə] ['miːdiəm] [fɔːr; fər] -
[ɔːr] - ['mɪnɪts] .
Bake in very hot oven for three minutes and then reduce to medium for 30 or 40 minutes .
烤 在 非常 热的 烤箱 为了 三 分钟 和 然后 减少 到 中等的 为了 - 或者 - 分钟 .

先用高温烤箱烤三分钟，然后调至中火烤30或40分钟。

['fjuːnərəl] [paɪ]
FUNERAL PIE
葬礼 馅饼

葬礼馅饼

[wʌn] [kʌp] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [wɑːʃt]
1 cup seeded raisins , washed
1 杯子 播种 葡萄干 , 洗过

杯去籽葡萄干，洗净

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtər]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
4 tablespoons flour
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['leмən]
juice **of** **a** **lemon**
汁 的 一个 柠檬

柠檬汁

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]['leмən][raɪnd]
2 **teaspoons** **grated** **lemon** **rind**
2 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2茶匙磨碎的柠檬皮

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
pinch **of** **salt**
捏 的 盐

一小撮盐

[soʊk] ['reɪzɪnz][θriː]['aʊərz] , [mɪks] ['ʃʊgər] , ['flaʊər][ænd; ənd] [eg] .
Soak **raisins** **3** **hours** **,** **mix** **sugar** **,** **flour** **and** **egg** **.**
浸泡 葡萄干 3 小时 , 混合 糖 , 面粉 和 蛋 .

将葡萄干浸泡 3 小时，混合糖、面粉和鸡蛋。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , ['reɪzɪnz][ænd; ənd]['lɪkwɪd] .
Then **add** **seasoning** **,** **raisins** **and** **liquid** **.**
然后 添加 调料 , 葡萄干 和 液体 .

然后加入调味料、葡萄干和液体。

[kʊk] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
Cook **over** **hot** **water** **for** **15** **minutes** **,** **stirring** **occasionally** **.**
厨师 超过 热的 水 为了 - 分钟 , 搅拌 偶尔 .

隔水煮15分钟，偶尔搅拌。

[wen] [ðə; ðɪ]['mɪkstʃər][ɪz] [kuːl] , ['empti] ['ɪntuː][paɪ] - [doʊ] [laɪnd] [paɪ] [pleɪt] .
When **the** **mixture** **is** **cool** **,** **empty** **into** **pie** **-** **dough** **lined** **pie** **plate** **.**
什么时候 这 混合物 是 凉爽的 , 空的 进入 馅饼 - 面团 衬里 馅饼 盘子 .

待混合物冷却后，倒入铺有派皮的派盘中。

['kʌvər] [paɪ][wɪð; wɪθ] ['nærəʊ] [strɪps] [ʌv; əv] [doʊ] , ['krɪs] - [krɔːst] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Cover **pie** **with** **narrow** **strips** **of** **dough** **,** **criss** **-** **crossed** **and** **bake** **until** **browned** **.**
覆盖 馅饼 和 狭窄的 条状物 的 面团 , 克里斯 - 交叉 和 烤 直到 棕色 .

用窄条面皮覆盖馅饼，交叉铺好，烘烤至金黄色。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ]
COTTAGE **CHEESE** **PIE**
小屋 奶酪 馅饼

乡村奶酪派

1½ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ **cups** **cottage** **cheese**
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['flaʊər]
2 **tblsp** **.** **flour**
2 汤匙 . 面粉

2汤匙面粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]
2 **eggs** **,** **separated**
2 鸡蛋 ， 分开

2个鸡蛋，分开

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['lemən] [raɪnd] ['greɪtɪd]
lemon **rind** **grated**
柠檬 果皮 磨碎的

柠檬皮屑

[paɪ] [krʌst]
pie **crust**
馅饼 地壳

派皮

[kəmˈbaɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ， ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .
Combine **cottage** **cheese** **,** **sugar** **,** **flour** **,** **salt** **,** **lemon** **rind** **and** **spices** **.**
结合 小屋 奶酪 ， 糖 ， 面粉 ， 盐 ， 柠檬 果皮 和 香料 .

将乡村奶酪、糖、面粉、盐、柠檬皮和香料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['biːtn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli] .
Add **beaten** **egg** **yolks** **and** **mix** **thoroughly** **.**
添加 被打败 蛋 蛋黄 和 混合 彻底 .

加入打散的蛋黄，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ænd; ənd] [stɜːr] [smuːð] .
Add **milk** **gradually** **and** **stir** **smooth** **.**
添加 牛奶 逐步地 和 搅拌 光滑的 .

分次加入牛奶，搅拌至顺滑。

[foʊld] [ɪn] ['biːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [naɪn] [ɪntʃ] ， ['peɪstri] [laɪnd] [pæn] .
Fold **in** **beaten** **egg** **whites** **and** **pour** **into** **9** **inch** **,** **pastry** **lined** **pan** **.**
折叠 在 被打败 蛋 白人 和 倒 进入 9 英寸 ， 糕点 衬里 平底锅 .

将打发的蛋白拌入面糊中，然后倒入铺好酥皮的 9 英寸烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] (- - [ef]) ['ʌv(ə)n] , [wʌn] ['aʊər] .
Bake **in** **moderate** **(** **350** **-** **f** **)** **oven** **,** **1** **hour** **.**
烤 在 缓和 (- - f) 烤箱 ， 1 小时 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤1小时。

['æp(ə)l] ['bʌtər] [paɪ]
APPLE **BUTTER** **PIE**
苹果 黄油 馅饼

苹果奶油派

½ [kʌp] ['æp(ə)l] ['bʌtər]
½ **cup** **apple** **butter**
½ 杯子 苹果 黄油

半杯苹果酱

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

1½ [ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1½ **tblsp** **.** **cornstarch**
1½ 汤匙 . 玉米淀粉

1.5汤匙玉米淀粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

['peɪstri] [fɔːr; fər] [naɪn] [ɪntʃ] [krʌst] [ænd; ənd] [strɪps] [fɔːr; fər] [tɑːp]
Pastry **for** **9** **inch** **crust** **and** **strips** **for** **top**
糕点 为了 9 英寸 地壳 和 条状物 为了 顶部

9英寸饼皮和顶部装饰条

[kəmˈbaɪn] ['æp(ə)l] ['bʌtər] , ['biːtn] [egz] , ['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [mɪks]
Combine **apple** **butter** **,** **beaten** **eggs** **,** **sugar** **,** **cornstarch** **and** **cinnamon** **and** **mix**
结合 苹果 黄油 , 被打败 鸡蛋 , 糖 , 玉米淀粉 和 肉桂 和 混合

[wel] .
well **.**
出色地 .

将苹果酱、打散的鸡蛋、糖、玉米淀粉和肉桂混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Add **the** **milk** **gradually** **to** **the** **mixture** **and** **blend** **well** **.**
添加 这 牛奶 逐步地 到 这 混合物 和 混合 出色地 .

将牛奶逐渐加入混合物中，并充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pour **into** **unbaked** **pie** **shell** **.**
倒 进入 未烘焙的 馅饼 壳 .

倒入未烘烤的派皮中。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] “ ['lætɪs] ” [meɪd] [frʌm; frəm] ½ [ɪntʃ] [waɪd] [strɪps] [ʌv; əv] [krʌst] .

Top	with	“	lattice	”	made	from	½	inch	wide	strips	of	crust	.
顶部	和	“	格子	”	制成	从	½	英寸	宽的	条状物	的	地壳	.

顶部铺上用 ½ 英寸宽的饼皮条制成的“格子”状装饰。

[beɪk] [æt; ət] - - [ef] , - ['mɪnɪts] .

Bake	at	350	-	f	,	35	minutes	.
烤	在	-	-	f	,	-	分钟	.

以 350 华氏度烘烤 35 分钟。

['kɜːrənt] [ænd; ənd] [red] ['ræzberi] [paɪ]

CURRANT	and	RED	RASPBERRY	PIE
黑醋栗	和	红色的	覆盆子	馅饼

黑醋栗和红树莓派

[fɪl] [æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] [wɪð; wɪθ] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [red] ['ræzˌberiːz] .

Fill	an	unbaked	pie	shell	with	currants	and	red	raspberries	.
充满	一个	未烘焙的	馅饼	壳	和	醋栗	和	红色的	覆盆子	.

在未烘烤的派皮中填入黑加仑和红树莓。

['ʃʊgər] ['dʒenərəsli] .

Sugar	generously	.
糖	慷慨地	.

大量加糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tɑːp] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Add	the	top	crust	and	bake	for	30	minutes	.
添加	这	顶部	地壳	和	烤	为了	-	分钟	.

盖上酥皮，烘烤30分钟。

[ðɪs] [ɪz][ʌn'juːʒuəl][ænd; ənd] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] .

This	is	unusual	and	very	delicious	.
这	是	异常	和	非常	可口的	.

这道菜很特别，而且非常美味。

[ʃnits] [paɪ] ([draɪd] ['æplz])

SCHNITZ	PIE	(	Dried	apples	)
施尼茨	馅饼	(	干燥	苹果	)

炸肉排派（苹果干）

[wʌn]['el biː] . [ʌv; əv] [ʃnits]

1	lb	.	of	schnitz
1	磅	.	的	施尼茨

1磅炸肉排

[wʌn] ['ɔrɪndʒ] , [raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs]

1	orange	,	rind	and	juice
1	橙子	,	果皮	和	汁

1个橙子，橙皮和橙汁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər]

2	cups	sugar
2	杯子	糖

2杯糖

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['sɪnəmən]

2	tblsp	.	cinnamon
2	汤匙	.	肉桂

2汤匙肉桂

[prɪ'perd] [paɪ] [krʌst]

prepared	pie	crust
准备	馅饼	地壳

预先准备好的派皮

['kʌvər] [ʃnits] [wɪð; wɪθ]['wɔ:tər][ænd; ənd][soʊk]['oʊvər] [naɪt] .

Cover	**Schnitz**	**with**	**water**	**and**	**soak**	**over**	**night**	**.**
覆盖	施尼茨	和	水	和	浸泡	超过	夜晚	.

用水浸没施尼茨，浸泡过夜。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd][dʒu:s][ænd; ənd] [mɔ:r] ['wɔ:tər] [ɪf] ['nesəseri] .

Add	**orange**	**rind**	**and**	**juice**	**and**	**more**	**water**	**if**	**necessary**	**.**
添加	橙子	果皮	和	汁	和	更多的	水	如果	必要的	.

加入橙皮和橙汁，必要时可加水。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [sɔ:ft] , [ðen] [pʊt] [θru:] ['kɑ:ləndər][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Boil	**until**	**soft**	**,**	**then**	**put**	**through**	**colander**	**and**	**add**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**.**
熬	直到	柔软的	,	然后	放	通过	滤器	和	添加	糖	和	肉桂	.

煮至软烂，然后用滤网沥干，加入糖和肉桂。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['peɪstri] [laɪnd] [ʃel] , [dɑ:t][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][tɑ:p] [krʌst] [ɔ:r] ['lætɪs] [strɪps] .

Pour	**into**	**pastry**	**lined**	**shell**	**,**	**dot**	**with**	**butter**	**,**	**cover**	**with**	**top**	**crust**	**or**	**lattice**	**strips**	**.**
倒	进入	糕点	衬里	壳	,	点	和	黄油	,	覆盖	和	顶部	地壳	或者	格子	条状物	.

倒入铺好酥皮的派皮中，点缀上黄油，盖上酥皮或格子条。

[beɪk] [ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450**	**-**	**f**	**)**	**for**	**10**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	-	-	f	)	为了	-	分钟	.

在高温烤箱（450华氏度）中烘烤10分钟。

[rɪ'du:s] [tu:; tə] - - [ef] [beɪk] - ['mɪnɪts] .

Reduce	**to**	**350**	**-**	**f**	**bake**	**30**	**minutes**	**.**
减少	到	-	-	f	烤	-	分钟	.

降低温度至 350 华氏度，烘烤 30 分钟。

['ru:bɑ:rb] [paɪ]

RHUBARB	**PIE**
大黄	馅饼

大黄派

[θri:] [kʌps] [daɪst] ['ru:bɑ:rb]

3	**cups**	**diced**	**rhubarb**
3	杯子	切丁	大黄

杯切丁的大黄

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[θri:][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] . ['flaʊər]

3	**tblsp**	**.**	**flour**
3	汤匙	.	面粉

3汤匙面粉

¼ [ti:'ɛs'pi:] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

[wʌn][ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:] .

1	**tblsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [egz] ，['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 ， 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 9 - inch pie shell
1 9 - 英寸 馅饼 壳

1个9英寸的派皮

[kʌt] ['ruːbɑːrb]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn][æn; ən] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Cut rhubarb into small pieces and arrange in an unbaked pie shell .
切 大黄 进入 小的 件 和 安排 在 一个 未烘焙的 馅饼 壳 .

将大黄切成小块，放入未烘烤的派皮中。

[kəmˈbaɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd]['leмən][dʒuːs] .
Combine the sugar and flour , add egg yolks and lemon juice .
结合 这 糖 和 面粉 , 添加 蛋 蛋黄 和 柠檬 汁 .

将糖和面粉混合，加入蛋黄和柠檬汁。

[stɜːr]['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .
Stir into a smooth paste .
搅拌 进入 一个 光滑的 粘贴 .

搅拌成光滑的糊状。

[pɔːr] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['oʊvər]['ruːbɑːrb] .
Pour this mixture over rhubarb .
倒 这 混合物 超过 大黄 .

将此混合物浇在 rhubarb（大黄）上。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [eg] [waɪt] .
Cover with meringue made from the egg white .
覆盖 和 蛋白酥皮 制成 从 这 蛋 白色的 .

用蛋清制成的蛋白霜覆盖表面。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,
Bake in a hot oven (425 - f) for 10 minutes ,
烤 在 一个 热的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 ,

在高温烤箱（425华氏度）中烘烤10分钟。

[ðen] [rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] (- - [ef]) [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
then reduce heat to (325 - f) and bake for 30 minutes .
然后 减少 热 到 (- - f) 和 烤 为了 - 分钟 .

然后将温度调至（325-f），烘烤 30 分钟。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA DUTCH
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[dɪ'zɜːrts]
Desserts
甜点

甜点

[stiːmd] [fruːt] ['pʊdɪŋ]
STEAMED FRUIT PUDDING
蒸 水果 布丁

蒸水果布丁

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **raisins**
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['suːɪt]
1 **cup** **chopped** **suet**
1 杯子 切碎 羊脂

杯切碎的牛油

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 **cup** **molasses**
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
¼ **cup** **boiling** **water**
¼ 杯子 沸腾 水

¼ 杯沸水

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['ɔːlspaɪs]
allspice
多香果

多香果

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[kəm'baɪn] [ænd; ənd][mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər]
Combine **and** **mix** **all** **the** **ingredients** **with** **flour** **enough** **to** **make** **a** **stiff** **batter**
结合 和 混合 全部 这 原料 和 面粉 足够的 到 制作 一个 僵硬的 连击
;
;
;

将所有材料与足够的面粉混合，制成较稠的面糊;

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
then **add** **the** **soda** **dissolved** **in** **boiling** **water** **.**
然后 添加 这 苏打 溶解 在 沸腾 水 .

然后加入溶于沸水的苏打水。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːst] [moʊld] , ['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [stiːm] [fɔːr; fər][θriː]['aʊərz] .
Put **into** **a** **well** **greased** **mould** **,** **cover** **tightly** **and** **steam** **for** **3** **hours** **.**
放 进入 一个 出色地 涂油 模具 , 覆盖 紧紧 和 蒸汽 为了 3 小时 .

放入涂好油脂的模具中，盖紧盖子，蒸3小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [frʌm; frəm] :
Serve **with** **a** **sauce** **made** **from** **:**
服务 和 一个 酱 制成 从 :

佐以以下原料制成的酱汁:

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

1 杯红糖

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[biːt] [ɔːl] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wen] ['sɜːrvɪŋ] .
Beat all together until creamy and pour over the pudding when serving .
打 全部 一起 直到 奶油状 和 倒 超过 这 布丁 什么时候 服务 .

将所有材料搅拌至顺滑，上菜时淋在布丁上即可。

['æp(ə)l][ɔːr] [piːtʃ] ['struːdl]
APPLE or PEACH STRUDEL
苹果 或者 桃 苹果卷

苹果或桃子馅饼

['ɪntuː] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [pʊt] [θɪk] ['leər] [ʌv; əv] ['æplz] ([ɔːr] ['piːtʃɪz]) .
Into bottom of a buttered baking dish put thick layers of apples (or peaches) .
进入 底部 的 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 放 厚的 层 的 苹果 (或者 桃子) .

在涂了黄油的烤盘底部铺上厚厚的苹果（或桃子）。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [mɪkst] .
Sprinkle with sugar and cinnamon mixed .
撒 和 糖 和 肉桂 混合 .

撒上糖和肉桂粉的混合物。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] [lʌmps] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
Dot with lumps of butter .
点 和 肿块 的 黄油 .

点缀上几块黄油。

['ɪntuː][ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [sɪft] :
Into a mixing bowl sift :
进入 一个 混合 碗 筛 :

将以下物过筛到搅拌碗中：

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

1 杯糖

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['ɪntuː] [ðɪs] [breɪk] [wʌn] [eg] .
Into **this** **break** **1** **egg** **.**
进入 这 休息 1 蛋 .

将1个鸡蛋打入其中。

[mɪks] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Mix **until** **crumbly** **.**
混合 直到 易碎的 .

搅拌至呈碎屑状。

[pʊt] ['oʊvər] ['æplz] (['piːtʃɪz]) [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [tɪl] [krʌst] [ɪz] [braʊn] .
Put **over** **apples** **(** **peaches** **)** **bake** **in** **moderate** **oven** **(** **350** **-** **f** **)** **till** **crust** **is** **brown** **.**
放 超过 苹果 (桃子) 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 直到 地壳 是 棕色的 .

将面糊盖在苹果（桃子）上，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤，直到面糊变成棕色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [wɪpt] [kriːm] [ɔːr] [aɪs] [kriːm] .
Serve **with** **milk** **,** **whipped** **cream** **or** **ice** **cream** **.**
服务 和 牛奶 , 鞭打 奶油 或者 冰 奶油 .

可搭配牛奶、鲜奶油或冰淇淋食用。

['kɑːtɪdʒ] ['pʊdɪŋ]
COTTAGE **PUDDING**
小屋 布丁

乡村布丁

1¾ [kʌps] ['flaʊər]
1¾ **cups** **flour**
1¾ 杯子 面粉

1¾ 杯面粉

2½ [tiː'ɛs'piː] .
2½ **tsp** **.**
2½ 茶匙 .

2½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] [fæt]
¼ **cup** **butter** **,** **or** **other** **fat**
¼ 杯子 黄油 , 或者 其他 胖的

¼ 杯黄油或其他油脂

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

lemon	extract
柠檬	提炼

柠檬提取物

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第6/7页

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[mɪks]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔ:lt][ænd; ənd][sɪft] [twaɪs] .
Mix flour , baking powder and salt and sift twice .
混合 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 和 筛 两次 .

将面粉、泡打粉和盐混合，过筛两次。

[kri:m] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [sɔ:ft] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] .
Cream butter until soft ; add sugar gradually , beating until light .
奶油 黄油 直到 柔软的 ; 添加 糖 逐步地 , 殴打 直到 光 .

黄油搅打至软化；逐渐加入糖，继续搅打至颜色变浅。

[bi:t] [ɪn][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Beat in the egg and flavoring .
打 在 这 蛋 和 调味 .

打入鸡蛋和调味料。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊər]['mɪksɪŋ] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk] , ['bi:tɪŋ] [smu:ð] ['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour mixing alternately with the milk , beating smooth after each addition .
添加 面粉 混合 交替 和 这 牛奶 , 殴打 光滑的 后 每个 添加 .

将面粉和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[tɜ:rn]['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtərd] [skwer] [tɪn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtu:'tu:] [ɪntʃɪz]) .
Turn into a buttered square tin (8 × 8 × 2 inches) .
转动 进入 一个 涂黄油的 正方形 锡 (8 × 8 × 2 英寸) .

倒入涂了黄油的方形烤盘（8 × 8 × 2 英寸）。

[beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔ:r; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 - f) for about 40 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 关于 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约40分钟。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərskɑ:tʃ] [ɔ:r] ['ɔrɪndʒ] [sɔ:s] .
Serve with butterscotch or orange sauce .
服务 和 奶油糖果 或者 橙子 酱 .

可搭配奶油糖浆或橙汁食用。

[its] [dɪ'lɪʃəs] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [krʌʃt] ['beriz] [ɔ:r] ['ʌðər] [fru:ts] .
It's delicious covered with crushed berries or other fruits .
它是 可口的 涵盖 和 碎 浆果 或者 其他 水果 .

上面撒上碎浆果或其他水果，味道鲜美。

['ru:bɑ:rb] ['pʊdɪŋ]
RHUBARB PUDDING
大黄 布丁

大黄布丁

[stu:d] ['ru:bɑ:rb]
Stewed Rhubarb
炖 大黄

炖大黄

[steɪl] [keɪk] [ɔːr] [bred]
Stale cake or bread
陈旧 蛋糕 或者 面包

变质的蛋糕或面包

['ʃʊgər]
Sugar
糖

糖

[waɪts] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz]
Whites of 2 eggs
白人 的 2 鸡蛋

2个鸡蛋的蛋白

[laɪn] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv][pleɪn] [steɪl] [keɪk] [ɔːr] [bred] .
Line buttered baking dish with slices of plain stale cake or bread .
线 涂黄油的 烘烤 盘子 和 切片 的 清楚的 陈旧 蛋糕 或者 面包 .

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上几片原味隔夜蛋糕或面包片。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] ['sweitənd] ['ruːbɑːrb] .
Fill with sweetened rhubarb .
充满 和 加糖 大黄 .

填入甜大黄。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərətli] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cover and bake in moderately slow oven (325 - - f) for 30 minutes .
覆盖 和 烤 在 中等程度 慢的 烤箱 (- - f) 为了 - 分钟 .

盖上盖子，放入中低火烤箱（325华氏度）烘烤30分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [məˈræŋ] [baɪ] ['biːtɪŋ] [eg] [waɪts] [stɪf] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [fɔːr][ˌtiːˌbiːˌelˈesˈpiː] . ['ʃʊgər] .
Make a meringue by beating egg whites stiff and adding 4 tblsp . sugar .
制作 一个 蛋白酥皮 经过 殴打 蛋 白人 僵硬的 和 添加 4 汤匙 . 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡，加入 4 汤匙糖，制成蛋白霜。

[rɪˈmuːv] ['pʊdɪŋ] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [məˈræŋ] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['ʌv(ə)n] .
Remove pudding from oven , cover with meringue and brown in oven .
消除 布丁 从 烤箱 , 覆盖 和 蛋白酥皮 和 棕色的 在 烤箱 .

将布丁从烤箱中取出，盖上蛋白霜，放入烤箱烤至金黄色。

['tʃeri] ['pʊdɪŋ]
CHERRY PUDDING
樱桃 布丁

樱桃布丁

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

2½ [kʌps] ['flaʊər]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['tʃeriːz] , ['pɪtɪd]
1 cup cherries , pitted
1 杯子 樱桃 , 凹坑

杯去核樱桃

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[kriːm] [tə'geðər] [ðə; ðɪ] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [eg] [ðen] [biːt] [wel] .
Cream together the butter and sugar and add the egg then beat well .
奶油 一起 这 黄油 和 糖 和 添加 这 蛋 然后 打 出色地 .

将黄油和糖搅打均匀，加入鸡蛋，然后充分搅拌。

[sɪft] [ðə; ðɪ] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [mɪlk] .
Sift the flour and baking powder and add alternately with the milk .
筛 这 面粉 和 烘烤 粉末 和 添加 交替 和 这 牛奶 .

将面粉和泡打粉过筛，与牛奶交替加入。

[blend] [wel] , ['flaʊər] [ðə; ðɪ] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] .
Blend well , flour the cherries and stir in .
混合 出色地 , 面粉 这 樱桃 和 搅拌 在 .

充分搅拌，将樱桃裹上面粉拌入。

[pɔːr] ['bætər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [fɔːr; fər] -
Pour batter into a baking dish and bake in moderate oven (350 - f) for 30
倒 连击 进入 一个 烘烤 盘子 和 烤 在 缓和 烤箱 (- - f) 为了 -
[minz] .
mins .
分钟 .

将面糊倒入烤盘中，放入中等温度（350华氏度）的烤箱烘烤30分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .
Serve with plain or whipped cream .
服务 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

可搭配原味奶油或鲜奶油食用。

['æp(ə)l] [pæn'daʊdi]
APPLE PANDOWDY
苹果 潘多迪

苹果潘多迪

[fɔːr] [tɑːrt] ['æplz]
4 tart apples
4 酸 苹果

4个酸苹果

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

['bɪskɪt] [doʊ]
biscuit dough
饼干 面团

饼干面团

[per] [ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] [griːst] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pare and slice apples and arrange in a well greased shallow baking dish .
削减 和 片 苹果 和 安排 在 一个 出色地 涂油 浅的 烘烤 盘子 .

将苹果削皮切片，放入抹了油的浅烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] , ['drɪz(ə)l] ['oʊvər] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [dɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Sprinkle with cinnamon , drizzle over molasses and dot with butter .
撒 和 肉桂 , 细雨 超过 糖蜜 和 点 和 黄油 .

撒上肉桂粉，淋上糖蜜，点缀上黄油。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] [doʊ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [roʊld] [tuː; tə] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Cover with biscuit dough which has been rolled to about ½ inch thickness .
覆盖 和 饼干 面团 哪个 有 到过 滚动 到 关于 ½ 英寸 厚度 .

用擀成约 ½ 英寸厚的饼干面团覆盖。

[kʌt] [gæʃiz] [ɪn] [doʊ] [tuː; tə] [ə'laʊ] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .
Cut gashes in dough to allow steam to escape .
切 伤口 在 面团 到 允许 蒸汽 到 逃脱 .

在面团上划几道口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven about 375 degrees for 30 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 关于 - 学位 为了 - 分钟 .

在中等温度（约 375 度）的烤箱中烘烤 30 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt] , ['kʌtɪŋ] [aʊt] [skwer] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɪskɪt] [tuː; tə] [juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] [beɪs] [fɔːr; fər] [ðə; ði]
Serve hot , cutting out squares of the biscuit to use as a base for the
服务 热的 , 切割 出去 正方形 的 这 饼干 到 使用 作为 一个 根据 为了 这
[fruːt] ['mɪkstʃər] .
fruit mixture .
水果 混合物 .

趁热食用，将饼干切成方块，用作水果混合物的底料。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] .
Serve with cream flavored with nutmeg .
服务 和 奶油 调味 和 肉豆蔻 .

佐以加入肉豆蔻调味的奶油食用。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz]
APPLE DUMPLINGS
苹果 饺子

苹果饺子

[rɪtʃ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
rich baking powder
富有的 烘烤 粉末

浓稠的泡打粉

['bɪskɪt] [doʊ]
biscuit **dough**
饼干 面团

饼干面团

[sɪks] ['æplz] , ['miːdiəm] [saɪz]
6 **apples** **,** **medium** **size**
6 苹果 , 中等的 尺寸

6个中等大小的苹果

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ **cup** **brown** **sugar**
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1 **teaspoon** **nutmeg**
1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
½ **cup** **raisins**
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[prɪ'per] ['bɪskɪt] [doʊ] , [roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [skwer] .
Prepare **biscuit** **dough** **,** **roll** **¼** **inch** **thick** **and** **cut** **into** **squares** **.**
准备 饼干 面团 , 卷 ¼ 英寸 厚的 和 切 进入 正方形 .

准备饼干面团，擀成¼英寸厚，切成方块。

[per] [ænd; ənd] [kɔːr] ['æplz] [ænd; ənd] [pleɪs] [wʌn] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] .
Pare **and** **core** **apples** **and** **place** **one** **in** **center** **of** **each** **square** **.**
削减 和 核 苹果 和 地方 一 在 中心 的 每个 正方形 .

将苹果削皮去核，然后将一个苹果放在每个方格的中央。

[fɪl] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['siːzniŋz] , ['ʃʊgər] , ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [dɑːt] [wɪð; wɪθ]
Fill **each** **with** **a** **portion** **of** **the** **seasonings** **,** **sugar** **,** **raisins** **and** **dot** **with**
充满 每个 和 一个 部分 的 这 调味料 , 糖 , 葡萄干 和 点 和
['bʌtər] .
butter **.**
黄油 .

在每个小碗里放入一部分调味料、糖、葡萄干，再点缀上黄油。

[brɪŋ] ['kɔːrnərz][ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd] [siːl] [baɪ] ['prɪkɪŋ]
Bring corners of the dough to the top of the apples and seal by pricking
带来 角落 的 这 面团 到 这 顶部 的 这 苹果 和 海豹 经过 刺
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .
with a fork .
和 一个 叉 .

将面团的四个角折到苹果的顶部，用叉子戳几个孔封口。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake at 375 degrees for 30 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 375 度烘烤 30 分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr][mɪlk] .
Serve with cream or milk .
服务 和 奶油 或者 牛奶 .

可搭配奶油或牛奶食用。

['pʌmpkɪn] ['kʌstərd]
PUMPKIN CUSTARD
南瓜 蛋奶冻

南瓜蛋奶冻

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['pʌmpkɪn] , [sɪvd]
2 cups pumpkin , sieved
2 杯子 南瓜 , 过筛

杯南瓜泥，过筛

[wʌn][kʌp][sɔːft] [bred] [krʌmz]
1 cup soft bread crumbs
1 杯子 柔软的 面包 面包屑

杯软面包屑

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] - .
3 tblsps .
3 - .

汤匙。

['bʌtər] , [meltid]
butter , melted
黄油 , 融化

融化的黄油

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['ɔrɪndʒ] ['fleɪvərɪŋ]
orange **flavoring**
橙子 调味

橙味

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [eg] [waɪts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər] ['lɪstɪd] [ænd; ənd][mɪks] [wel] ['æftər] [iːtʃ]
Combine **ingredients** **except** **egg** **whites** **in** **the** **order** **listed** **and** **mix** **well** **after** **each**
结合 原料 除了 蛋 白人 在 这 命令 列出 和 混合 出色地 后 每个
[əˈdɪʃ(ə)n] .
addition **.**
添加 .

将除蛋清外的所有材料按顺序混合，每次加入后都要充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr] ['kʌstərd] [kʌps] .
Pour **into** **baking** **dish** **or** **custard** **cups** **.**
倒 进入 烘烤 盘子 或者 蛋奶冻 杯子 .

倒入烤盘或布丁杯中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- - [ef]) [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [ænd; ənd] ['braʊnz] .
Bake **in** **a** **slow** **oven** **(** **325** **-** **f** **)** **until** **mixture** **thickens** **and** **browns** **.**
烤 在 一个 慢的 烤箱 (- - f) 直到 混合物 增厚 和 棕色 .

在低温烤箱（325华氏度）中烘烤，直到混合物变稠并呈棕色。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [waɪts] , ['ædɪŋ] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ʌn'tɪl] [stɪf] ,
Beat **the** **egg** **whites** **,** **adding** **2** **tablespoons** **of** **sugar** **,** **until** **stiff** **,**
打 这 蛋 白人 , 添加 2 汤匙 的 糖 , 直到 僵硬的 ,

将蛋白打发至硬性发泡，加入2汤匙糖。

[spred] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] ['kʌstərd] [ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .
spread **on** **top** **of** **custard** **and** **brown** **lightly** **.**
传播 在 顶部 的 蛋奶冻 和 棕色的 轻轻 .

铺在蛋奶冻上，轻轻煎至金黄色。

[piːtʃ] ['dʌmplɪŋz]
PEACH **DUMPLINGS**
桃 饺子

桃子饺子

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm]
1 **cup** **milk** **or** **cream**
1 杯子 牛奶 或者 奶油

杯牛奶或奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [slaɪst] ['piːtʃɪz]

2	**cups**	**sliced**	**peaches**
2	杯子	切片	桃子

杯切片桃子

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

杯面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**baking**	**powder**
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɑːt] ['wɔːtər]

2	**cups**	**hot**	**water**
2	杯子	热的	水

杯热水

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɑːt] ['wɔːtər] .

Make	**a**	**syrup**	**of**	**the**	**sugar**	**with**	**the**	**butter**	**and**	**2**	**cups**	**hot**	**water**	**.**
制作	一个	糖浆	的	这	糖	和	这	黄油	和	2	杯子	热的	水	.

将糖、黄油和 2 杯热水熬成糖浆。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] .

Add	**the**	**peaches**	**.**
添加	这	桃子	.

加入桃子。

[let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

Let	**this**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**.**
让	这	来	到	一个	熬	.

让它沸腾。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] [baɪ] ['mɪksɪŋ] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ferli] [stɪf]

Make	**dumplings**	**by**	**mixing**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**into**	**a**	**fairly**	**stiff**
制作	饺子	经过	混合	面粉	和	烘烤	粉末	和	盐	进入	一个	相当	僵硬的

['bætər] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] .

batter	**with**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
连击	和	牛奶	或者	奶油	.

将面粉、泡打粉和盐与牛奶或奶油混合，制成较稠的面糊，即可做成饺子。

[drɑːp] [lɑːrdʒ] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [ðɪs] ['bætər] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['piːtʃɪz] .

Drop	**large**	**spoonfuls**	**of**	**this**	**batter**	**into**	**the**	**boiling**	**syrup**	**and**	**peaches**	**.**
降低	大的	一勺	的	这	连击	进入	这	沸腾	糖浆	和	桃子	.

将大勺面糊滴入沸腾的糖浆和桃子中。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**cook**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
覆盖	和	厨师	为了	-	分钟	.

盖上盖子煮20分钟。

[sɜːrv] [waɪl] [hɑːt] .

Serve	**while**	**hot**	**.**
服务	尽管	热的	.

趁热食用。

[ˌpensl'veɪniə] [dʌtʃ]
PENNSYLVANIA **DUTCH**
宾夕法尼亚州 荷兰语

宾夕法尼亚荷兰语

[swiːts] [ænd; ənd]['saʊərz]
Sweets **and** **Sours**
糖果 和 酸的

甜酸味

[mɪkst] [fruːt] [prɪ'zɜːrv]
MIXED **FRUIT** **PRESERVES**
混合 水果 果酱

混合水果蜜饯

[θriː] [kʌps] ['saʊər] ['tʃeriːz]
3 **cups** **sour** **cherries**
3 杯子 酸的 樱桃

3杯酸樱桃

[θriː] [kʌps] [freʃ] ['eɪprɪkɒts]
3 **cups** **fresh** **apricots**
3 杯子 新鲜的 杏子

杯新鲜杏子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [red] ['ræzˌberiːz]
2 **cups** **red** **raspberries**
2 杯子 红色的 覆盆子

杯红树莓

['sɛvən] [kʌps] ['ʃʊgər]
7 **cups** **sugar**
7 杯子 糖

7杯糖

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [siːd] ['tʃeriːz] .
Wash **and** **seed** **cherries** **.**
洗 和 种子 樱桃 .

清洗并去除樱桃籽。

[drɑːp][ðə; ði]['eɪprɪkɒts]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː]['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [rɪ'muːv] [skɪnz]
Drop **the** **apricots** **into** **boiling** **water** **for** **a** **few** **seconds** **,** **remove** **skins**
降低 这 杏子 进入 沸腾 水 为了 一个 很少 秒 , 消除 皮肤
[ænd; ənd] [siːdz] .
and **seeds** **.**
和 种子 .

将杏子放入沸水中煮几秒钟，然后去皮去籽。

[kʌt] ['ɪntuː]['kwɔːrtərz] .
Cut **into** **quarters** **.**
切 进入 四分之一 .

切成四份。

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['beriz] .
Wash **the** **berries** **.**
洗 这 浆果 .

清洗浆果。

[mɪks][ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgər] [tə'geðər] [ænd; ənd] [kʊk] ['kwɪkli] , [ʌn'tɪl][fruːts][ɑːr; ər] [klɪr]

Mix	**the**	**fruit**	**and**	**sugar**	**together**	**and**	**cook**	**quickly**	**,**	**until**	**fruits**	**are**	**clear**
混合	这	水果	和	糖	一起	和	厨师	迅速地	,	直到	水果	是	清除

[ænd; ənd]['tendər] .

and	**tender**	**.**
和	投标	.

将水果和糖混合在一起，快速烹煮，直到水果变透明变软。

[siːl] [ɪn][hɑːt]['dʒɑːrz] .

Seal	**in**	**hot**	**jars**	**.**
海豹	在	热的	罐子	.

趁热密封罐子。

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['pɪkəlz]

BREAD	**and**	**BUTTER**	**PICKLES**
面包	和	黄油	泡菜

面包和黄油腌黄瓜

[wʌn][gæl] .

1	**gal**	**.**
1	女孩	.

加仑

['kjuːkʌmbərz]

cucumbers
黄瓜

黄瓜

[eɪt] ['ʌnjənz]

8	**onions**
8	洋葱

8个洋葱

½ [kʌp][sɔːlt]

½	**cup**	**salt**
½	杯子	盐

半杯盐

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz]

2	**green**	**peppers**
2	绿色的	辣椒

2个青椒

[ˌtuː'tuː] [red] ['pepərz]

2	**red**	**peppers**
2	红色的	辣椒

2个红辣椒

[slaɪs]['kjuːkʌmbərz] , ['ʌnjənz][ænd; ənd] ['pepərz] .

Slice	**cucumbers**	**,**	**onions**	**and**	**peppers**	**.**
片	黄瓜	,	洋葱	和	辣椒	.

将黄瓜、洋葱和辣椒切片。

[pæk] [ɪn][aɪs] .

Pack	**in**	**ice**	**.**
盒	在	冰	.

用冰块包装。

[let] [stænd][θriː]['aʊərz] .

Let	**stand**	**3**	**hours**	**.**
让	站立	3	小时	.

静置3小时。

[pʊt][ə; eɪ] ['hevi] [weɪt] [ɑːn][tɑːp][ðə; ði] ['pɪkəlz] .

Put	**a**	**heavy**	**weight**	**on**	**top**	**the**	**pickles**	**.**
放	一个	重的	重量	在	顶部	这	泡菜	.

在腌黄瓜上放重物。

[ə; eɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [weɪt] [ɑːn][tɑːp][ɪz][best] .

A	**plate**	**with**	**a**	**weight**	**on**	**top**	**is**	**best**	**.**
一个	盘子	和	一个	重量	在	顶部	是	最好的	.

最好使用上面压有重物的盘子。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] :

Drain	**well**	**and**	**combine**	**with**	**:**
流走	出色地	和	结合	和	:

沥干水分，并与以下物质混合：

[faɪv] [kʌps] ['ʃʊgər]

5	**cups**	**sugar**
5	杯子	糖

5杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌstərd] [siːd]

2	**tablespoons**	**mustard**	**seed**
2	汤匙	芥末	种子

2汤匙芥菜籽

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['seləri] [siːd]

2	**tablespoons**	**celery**	**seed**
2	汤匙	芹菜	种子

2汤匙芹菜籽

1½ ['tiːspuːn] ['tɜːrmərɪk]

1½	**teaspoons**	**turmeric**
1½	茶匙	姜黄

1½茶匙姜黄

½ ['tiːspuːn] [graʊnd] [kloʊvz]

½	**teaspoon**	**ground**	**cloves**
½	茶匙	地面	丁香

½茶匙丁香粉

[faɪv] [kʌps] ['vɪnɪgər]

5	**cups**	**vinegar**
5	杯子	醋

5杯醋

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔːr] ['oʊvər] ['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] .

Pour	**over**	**pickles**	**and**	**simmer**	**30**	**minutes**	**.**
倒	超过	泡菜	和	煨	-	分钟	.

淋在泡菜上，小火慢炖 30 分钟。

[siːl] [ɪn][hɑːt]['dʒɑːrz] .

Seal	**in**	**hot**	**jars**	**.**
海豹	在	热的	罐子	.

趁热密封罐子。

['ræzberi] ['ruːbɑːrb] [dʒæm]

RASPBERRY	**RHUBARB**	**JAM**
覆盆子	大黄	果酱

覆盆子大黄果酱

[θriː]['paʊndz] .
3 **lbs** **.**
3 磅 .

3磅

['ruːbɑːrb]
rhubarb
大黄

大黄

2½ [kʌps] ['ʃʊgər]
2½ **cups** **sugar**
2½ 杯子 糖

2.5 杯糖

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuːˈtuː]['ɔːrɪndʒɪz] , [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd]
2 **oranges** **,** **juice** **and** **rind**
2 橙子 , 汁 和 果皮

2个橙子，榨汁并保留橙皮

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ræzˌberiːz]
2 **cups** **raspberries**
2 杯子 覆盆子

杯覆盆子

[skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ruːbɑːrb] ['ɪntuː] ½ [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Skin **and** **cut** **rhubarb** **into** **½** **inch** **pieces** **.**
皮肤 和 切 大黄 进入 ½ 英寸 件 .

将大黄去皮，切成 ½ 英寸的小段。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd] [piːl] .
Add **water** **and** **sugar** **,** **the** **orange** **juice** **and** **grated** **peel** **.**
添加 水 和 糖 , 这 橙子 汁 和 磨碎的 果皮 .

加入水、糖、橙汁和磨碎的橙皮。

[kʊk] [ɔːl] [təˈgeðər] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [prɪˈvent] ['skɔːrtʃɪŋ] , [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [klɪr] .
Cook **all** **together** **,** **stirring** **frequently** **to** **prevent** **scorching** **,** **for** **30** **minutes** **,** **or** **until** **clear** **.**
厨师 全部 一起 , 搅拌 频繁地 到 防止 灼热 , 为了 - 分钟 , 或者 直到 清除 .

将所有食材一起煮，经常搅拌以防止烧焦，煮 30 分钟或直至汤汁清澈。

[pʊt] [ɪn] ['sterəl] ['dʒeli] ['glæsɪz] [ænd; ənd] [siːl] .
Put **in** **sterile** **jelly** **glasses** **and** **seal** **.**
放 在 无菌 果冻 眼镜 和 海豹 .

放入无菌果冻杯中并密封。

['kærət] ['mɑːrməleɪd]
CARROT **MARMALADE**
胡萝卜 果酱

胡萝卜果酱

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['kærəts]
carrots
胡萝卜

胡萝卜

1½ ['paʊndz] .
1½ **lbs** **.**
1½ 磅 .

1.5磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[ˌtuː'tuː] ['lɛmənz]
2 **lemons**
2 柠檬

2个柠檬

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[kliːn] [ænd; ənd] [skreɪp] ['kærəts] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [sɔːft] , [ðen] [mæʃ] .
Clean **and** **scrape** **carrots** **,** **cook** **until** **soft** **,** **then** **mash** **.**
干净的 和 刮 胡萝卜 , 厨师 直到 柔软的 , 然后 捣碎 .

将胡萝卜洗净刮皮，煮至软烂，然后捣成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [dʒuːs] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] .
Add **sugar** **,** **juice** **of** **2** **lemons** **and** **the** **grated** **rind** **of** **1** **lemon** **.**
添加 糖 , 汁 的 2 柠檬 和 这 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 .

加入糖、2个柠檬的汁和1个柠檬的磨碎的皮。

[kʊk] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
Cook **20** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
厨师 - 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮20分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tʃɑːpt] [nʌts] , [pɔːr] ['ɪntuː] [hɑːt] , ['sterəl] ['dʒɑːrz] [ænd; ənd] [siːl] .
Add **the** **chopped** **nuts** **,** **pour** **into** **hot** **,** **sterile** **jars** **and** **seal** **.**
添加 这 切碎 坚果 , 倒 进入 热的 , 无菌 罐子 和 海豹 .

加入切碎的坚果，倒入热的、已消毒的罐子中并密封。

['æp(ə)l] [ænd; ənd] [piːtʃ] [kən'sɜːrv]
APPLE **and** **PEACH** **CONSERVE**
苹果 和 桃 养护

苹果桃子果酱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['æplz] , [tʃɑːpt]
2 **cups** **apples** **,** **chopped**
2 杯子 苹果 , 切碎

杯苹果丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['piːtʃɪz] , [tʃɑːpt]
2 **cups** **peaches** **,** **chopped**
2 杯子 桃子 , 切碎

2杯切碎的桃子

[dʒuːs] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] ['lɛmənz]
juice **of** **2** **lemons**
汁 的 2 柠檬

2个柠檬的汁

[θriː][kʌps] ['ʃʊgər]
3 **cups** **sugar**
3 杯子 糖

3杯糖

[juːz][tɑːrt] [ʌn'pipld] ['æplz] [ænd; ənd][fɜːrm][raɪp] ['piːtʃɪz] , [kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .
Use **tart** **unpeeled** **apples** **and** **firm** **ripe** **peaches** **,** **cut** **into** **small** **pieces** **.**
使用 酸 未剥皮的 苹果 和 公司 成熟 桃子 , 切 进入 小的 件 .

使用酸涩的未去皮苹果和结实成熟的桃子，切成小块。

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['ʃʊgər] .
Combine **with** **lemon** **juice** **and** **sugar** **.**
结合 和 柠檬 汁 和 糖 .

加入柠檬汁和糖。

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['æp(ə)l][ɪz][træns'pærənt] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Cook **slowly** **until** **the** **apple** **is** **transparent** **(** **about** **20** **minutes** **)** **.**
厨师 缓慢地 直到 这 苹果 是 透明的 (关于 - 分钟) .

慢火煮至苹果透明（约 20 分钟）。

[pɔːr] ['ɪntuː]['sterəlaɪzd] ['glæsɪz] , [siːl] .
Pour **into** **sterilized** **glasses** **,** **seal** **.**
倒 进入 已灭菌 眼镜 , 海豹 .

倒入已消毒的玻璃杯中，密封。

[meɪks] ['sɛvən][sɪks] - [ɑːz] . ['glæsɪz] .
Makes **7** **6** **-** **oz** **.** **glasses** **.**
制作 7 6 - 盎司 . 眼镜 .

可做7杯6盎司的饮品。

[spaɪst] ['guːsˌberiːz]
SPICED **GOOSEBERRIES**
加香料 醋栗

香料醋栗

[faɪv]['paʊndz] .
5 **lbs** **.**
5 磅 .

5磅

[raɪp] ['guːsˌberiːz]
ripe **gooseberries**
成熟 醋栗

成熟的醋栗

[fɔːr]['paʊndz] .
4 **lbs** **.**
4 磅 .

4磅

[braʊn] ['ʃʊgər]
brown **sugar**
棕色的 糖

红糖

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['vɪnɪgər]
2 **cups** **vinegar**
2 杯子 醋

杯醋

[ˌtuː'tuː] - .
2 **tblsps** **.**
2 - .

汤匙。

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

[θriː][tiː'ɛs'piːz] .
3 **tsps** **.**
3 tsp .

3茶匙。

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[θriː][tiː'ɛs'piːz] .
3 **tsps** **.**
3 tsp .

3茶匙。

['ɔːlspaɪs]
allspice
多香果

多香果

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [pɪk] ['oʊvər] ['guːsˌberiːz] .
Wash **and** **pick** **over** **gooseberries** **.**
洗 和 挑选 超过 醋栗 .

清洗并挑选醋栗。

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'kʌmz] ['ræðər] [θɪk] .
Combine **with** **sugar** **,** **vinegar** **,** **spices** **and** **cook** **slowly** **until** **mixture** **becomes** **rather** **thick** **.**
结合 和 糖 , 醋 , 香料 和 厨师 缓慢地 直到 混合物 变成 相当 厚的 .

加入糖、醋、香料，小火慢煮至混合物变得浓稠。

[pɔːr] ['ɪntuː]['sterəlaɪzd] ['glæsɪz] [ænd; ənd] [siːl] .
Pour **into** **sterilized** **glasses** **and** **seal** **.**
倒 进入 已灭菌 眼镜 和 海豹 .

倒入已消毒的玻璃杯中并密封。

[faɪv][paɪnts] .
5 **pints** **.**
5 品脱 .

5 品脱。

['krænberi] [kən'sɜːrv]
CRANBERRY **CONSERVE**
蔓越莓 养护

蔓越莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ['krænberiz]
4 **cups** **cranberries**
4 杯子 蔓越莓

杯蔓越莓

[ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ]['ɔːrɪndʒɪz]
2 **large** **oranges**
2 大的 橙子

2个大橙子

[wʌn] [kʌp] [tʃɑ:pt] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **chopped** **raisins**
1 杯子 切碎 葡萄干

杯切碎的葡萄干

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [hɑ:t] ['wɔ:tər]
2 **cups** **hot** **water**
2 杯子 热的 水

杯热水

[fɔ:r] [kʌps] ['ʃʊgər]
4 **cups** **sugar**
4 杯子 糖

4杯糖

[wʌn] [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌts]
1 **cup** **chopped** **nuts**
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[kʌt] ['ɔ:rɪndʒɪz] ['ɪntu:] ['kwɔ:rtərz] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [si:dz] .
Cut **oranges** **into** **quarters** **and** **remove** **seeds** **.**
切 橙子 进入 四分之一 和 消除 种子 .

将橙子切成四瓣，去除籽。

[graɪnd] ['krænberiz] [ænd; ənd] ['ɔ:rɪndʒɪz] , [fru:t] [ænd; ənd] [raɪnd] [ɪn] [fu:d] ['tʃɑ:pər] .
Grind **cranberries** **and** **oranges** **,** **fruit** **and** **rind** **in** **food** **chopper** **.**
研磨 蔓越莓 和 橙子 , 水果 和 果皮 在 食物 直升机 .

将蔓越莓、橙子、果肉和果皮放入食物料理机中研磨。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Add **the** **hot** **water** **and** **bring** **to** **a** **boil** **.**
添加 这 热的 水 和 带来 到 一个 熬 .

加入热水并煮沸。

[kʊk] ['kwɪkli] [ʌn'tɪl] [fru:t] [ɪz] [sɔ:ft] .
Cook **quickly** **until** **fruit** **is** **soft** **.**
厨师 迅速地 直到 水果 是 柔软的 .

快速煮至水果变软。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .
Add **sugar** **and** **raisins** **.**
添加 糖 和 葡萄干 .

加入糖和葡萄干。

[kʊk] ['oʊvər] ['mɑ:dərət] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] ['ɔ:f(ə)n] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Cook **over** **moderate** **heat** **,** **stirring** **often** **,** **until** **thickened** **.**
厨师 超过 缓和 热 , 搅拌 经常 , 直到 增稠 .

用中火烹煮，经常搅拌，直至变稠。

[ˌeɪ di: 'di:] [tʃɑ:pt] ['wɔ:lnʌts] [ɔ:r] [blæntʃt] ['ɑ:məndz] .
Add **chopped** **walnuts** **or** **blanched** **almonds** **.**
添加 切碎 核桃 或者 焯水 杏仁 .

加入切碎的核桃或去皮杏仁。

['æp(ə)l] ['bʌtər]
APPLE **BUTTER**
苹果 黄油

苹果酱

[fɔ:r] [ˌkju:ˌti:'ɛs] .
4 **qts** **.**
4 qts .

4夸脱

['æplz]
apples
苹果

苹果

[ˌtuːˈtuː][ˌkjuːˌtiːˈɛs] . ['æp(ə)l]['saɪdər]
2 **qts** **.** **apple** **cider**
2 qts . 苹果 苹果酒

2夸脱苹果汁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [dɑːrk][kɔːrn] ['sɪrəp]
2 **cups** **dark** **corn** **syrup**
2 杯子 黑暗的 玉米 糖浆

2杯深色玉米糖浆

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[bɔɪl] [ðə; ði]['saɪdər] [ʌnˈtɪl] [rɪˈdjʊst] [tuː; tə][wʌn][kwɔːrt] .
Boil **the** **cider** **until** **reduced** **to** **1** **quart** **.**
熬 这 苹果酒 直到 减少 到 1 夸脱 .

将苹果酒煮至剩余 1 夸脱。

[per] [ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] .
Pare **the** **apples** **and** **slice** **thin** **.**
削减 这 苹果 和 片 薄的 .

将苹果削皮，切成薄片。

[pʊt][ðə; ði] ['æplz] ['ɪntuː][ðə; ði]['saɪdər][ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] , [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː]
Put **the** **apples** **into** **the** **cider** **and** **cook** **very** **slowly** **,** **stirring** **frequently** **,** **until** **it**
放 这 苹果 进入 这 苹果酒 和 厨师 非常 缓慢地 , 搅拌 频繁地 , 直到 它
[bɪˈgɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
begins **to** **thicken** **.**
开始 到 加厚 .

将苹果放入苹果酒中，小火慢煮，并不时搅拌，直到苹果酒开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ɪˈnʌf]
Add **sugar** **,** **syrup** **and** **cinnamon** **and** **continue** **to** **cook** **until** **thick** **enough**
添加 糖 , 糖浆 和 肉桂 和 继续 到 厨师 直到 厚的 足够的
[tuː; tə] [spred] [wen] [kuːl] .
to **spread** **when** **cool** **.**
到 传播 什么时候凉爽的 .

加入糖、糖浆和肉桂，继续煮至冷却后浓稠到可以涂抹的程度。

[siːl] [ɪn]['sterəlaɪzd]['dʒɑːrz] .
Seal **in** **sterilized** **jars** **.**
海豹 在 已灭菌 罐子 .

密封于已消毒的玻璃罐中。

[meɪks] [faɪv][tuː; tə][sɪks][paɪnts] .

Makes	**5**	**to**	**6**	**pints**	**.**
制作	5	到	6	品脱	.

可制成 5 至 6 品脱。

[spaɪst] ['kæntəloʊp]

SPICED	**CANTALOUPE**
加香料	哈密瓜

香料哈密瓜

[θriː]['paʊndz] .

3	**lbs**	**.**
3	磅	.

3磅

['kæntəloʊp]

cantaloupe
哈密瓜

哈密瓜

½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . ['æləm]

½	**tblsp**	**.**	**alum**
½	汤匙	.	明矾

½ 汤匙明矾

[ˌtuː'tuː][ˌkjuːˌtiː'ɛs] .

2	**qts**	**.**
2	qts	.

2夸脱

['wɔːtər]

water
水

水

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgər]

3	**cups**	**sugar**
3	杯子	糖

3杯糖

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .

1	**pt**	**.**
1	pt	.

分

['vɪnɪgər]

vinegar
醋

醋

[ˌtuː'tuː] [stɪks] ['sɪnəmən]

2	**sticks**	**cinnamon**
2	棍子	肉桂

2根肉桂棒

½ [ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [hoʊl] [kloʊvz]

½	**tblsp**	**.**	**whole**	**cloves**
½	汤匙	.	所有的	丁香

½ 汤匙整粒丁香

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['ɔ:lspaɪs]
allspice
多香果

多香果

[per] [ðə; ði] ['kæntəloʊp] , [rɪ'mu:v] [si:dz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntu:] [strɪps] , [wʌn] × [ˌtu:'tu:] [ɪntʃ] [ɔ:r] [skwer]
Pare 削减 **the** 这 **cantaloupe** 哈密瓜 **,** , **remove** 消除 **seeds** 种子 **and** 和 **cut** 切 **into** 进入 **strips** 条状物 **,** , **1** 1 **×** × **2** 2 **inch** 英寸 **or** 或者 **squares** 正方形
.
:
.

将哈密瓜去皮，去籽，切成 1 × 2 英寸的条状或正方形。

[dɪ'zɑ:lv] [ðə; ði] ['æləm] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Dissolve 溶解 **the** 这 **alum** 明矾 **in** 在 **the** 这 **water** 水 **and** 和 **bring** 带来 **to** 到 **a** 一个 **boil** 熬 **.** .

将明矾溶于水中，然后煮沸。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['kæntəloʊp] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .
Add 添加 **the** 这 **cantaloupe** 哈密瓜 **and** 和 **cook** 厨师 **for** 为了 **15** - **minutes** 分钟 **.** .

加入哈密瓜，煮15分钟。

[dreɪn] [wel] .
Drain 流走 **well** 出色地 **.** .

排水良好。

[kəm'baɪn] ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .
Combine 结合 **vinegar** 醋 **,** , **sugar** 糖 **and** 和 **spices** 香料 **.** .

将醋、糖和香料混合。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['kæntəloʊp] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [fru:t] [ɪz] [træns'pærənt] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]
Add 添加 **the** 这 **cantaloupe** 哈密瓜 **and** 和 **simmer** 煨 **slowly** 缓慢地 **until** 直到 **fruit** 水果 **is** 是 **transparent** 透明的 **(** (**about** 关于 **45** - **minutes** 分钟
) .
) **:**
) .

加入哈密瓜，小火慢炖至果实透明（约 45 分钟）。

[pleɪs] [ɪn] [hɑ:t] ['sterəlaɪzd] ['dʒɑ:rz] [ænd; ənd] [si:l] .
Place 地方 **in** 在 **hot** 热的 **sterilized** 已灭菌 **jars** 罐子 **and** 和 **seal** 海豹 **.** .

放入已消毒的热罐中密封。

[red] [bi:t] [egz]
RED 红色的 **BEET** 甜菜 **EGGS** 鸡蛋

红甜菜鸡蛋

[wen] ['meɪkɪŋ] ['pɪkld] [bi:ts] , [seɪv] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['spaɪsi] ['pɪklɪŋ] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:]
When 什么时候 **making** 制作 **pickled** 腌制 **beets** 甜菜 **,** , **save** 节省 **some** 一些 **of** 的 **the** 这 **spicy** 辛辣的 **pickling** 腌制 **liquid** 液体 **and** 和 **put** 放 **into** 进入
[ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] [hæf] - ['dʌz(ə)n] ,
it 它 **a** 一个 **half** 一半 **-** - **dozen** 打 **,** ,

制作腌甜菜时，留一些辣味腌制液，放入半打甜菜根。

[ʃeld] , [hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] .
shelled 带壳 **,** , **hard** 难的 **-** - **boiled** 煮沸 **eggs** 鸡蛋 **.** .

去壳的煮熟鸡蛋。

[ðiːz] [teɪk] [ɑːn][ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] ['kʌlər][ænd; ənd] ['eksələnt] ['fleɪvər][ænd; ənd][ɑːr; ər][grænd][æz; əz]

These	**take**	**on**	**a**	**beautiful**	**color**	**and**	**excellent**	**flavor**	**and**	**are**	**grand**	**as**
这些	拿	在	一个	美丽的	颜色	和	出色的	味道	和	是	盛大	作为

['æpɪˌtaɪzəz] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][krɪsp] ['hɑːrts] [ʌv; əv] ['seləri] .

appetizers	**served**	**with**	**crisp**	**hearts**	**of**	**celery**	**.**
开胃菜	服务	和	脆	心	的	芹菜	.

它们色泽艳丽，味道鲜美，配上爽脆的芹菜心，是绝佳的开胃菜。

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [gʊd] [slaɪst] [ɪn]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][ɔːr]['sæləʊdz] .

They	**are**	**also**	**good**	**sliced**	**in**	**sandwiches**	**or**	**salads**	**.**
他们	是	还	好的	切片	在	三明治	或者	沙拉	.

它们切片后也很适合夹在三明治或沙拉里。

['dʒɪndʒər] [perz]

GINGER	**PEARS**
姜	梨

姜梨

[faɪv]['paʊndz] .

5	**lbs**	**.**
5	磅	.

5磅

[hɑːrd] [perz]

hard	**pears**
难的	梨

硬梨

[θriː] [kʌps] ['wɔːtər]

3	**cups**	**water**
3	杯子	水

杯水

[faɪv]['paʊndz] .

5	**lbs**	**.**
5	磅	.

5磅

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [prɪ'zɜːrv] ['dʒɪndʒər]

½	**cup**	**chopped**	**preserved**	**ginger**
½	杯子	切碎	保存完好	姜

半杯切碎的腌姜

[θriː] ['lɛmənz] [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd]

3	**lemons**	**juice**	**and**	**rind**
3	柠檬	汁	和	果皮

3个柠檬的汁和皮

[per] [ænd; ənd] [kɔːr] [ðə; ði] [perz] .

Pare	**and**	**core**	**the**	**pears**	**.**
削减	和	核	这	梨	.

将梨削皮去核。

[daɪs] [ɔːr] [kʌt] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Dice	**or**	**cut**	**into**	**thin**	**slices**	**.**
骰子	或者	切	进入	薄的	切片	.

切丁或切成薄片。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Add	**water**	**and**	**cook**	**until**	**tender**	**.**
添加	水	和	厨师	直到	投标	.

加水煮至软烂。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈʃʊgər] , [ˈdʒɪndʒər] , [ðə; ði] [ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˈgreɪtɪd][raɪnd] .

Add	**the**	**sugar**	**,**	**ginger**	**,**	**the**	**lemon**	**juice**	**and**	**grated**	**rind**	**.**
添加	这	糖	,	姜	,	这	柠檬	汁	和	磨碎的	果皮	.

加入糖、姜、柠檬汁和磨碎的柠檬皮。

[ˈsɪmər] [ˈmɪkstʃər] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [perz] [ɑːr; ər][trænsˈpærənt] .

Simmer	**mixture**	**until**	**thick**	**and**	**pears**	**are**	**transparent**	**.**
煨	混合物	直到	厚的	和	梨	是	透明的	.

将混合物小火慢煮至浓稠，梨子呈透明状。

[pɔːr] [ˈɪntuː][ˈsterəlaɪzd][ˈdʒɑːrz][ænd; ənd] [siːl] .

Pour	**into**	**sterilized**	**jars**	**and**	**seal**	**.**
倒	进入	已灭菌	罐子	和	海豹	.

倒入已消毒的罐子中并密封。

[meɪks] [faɪv][paɪnts] .

Makes	**5**	**pints**	**.**
制作	5	品脱	.

可制成5品脱。

['pɪkld] [biːts]

PICKLED	**BEETS**
腌制	甜菜

腌甜菜

[θriː]['paʊndz] .

3	**lbs**	**.**
3	磅	.

3磅

[biːts]

beets
甜菜

甜菜

[wʌn] [stɪk] ['sɪnəmən]

1	**stick**	**cinnamon**
1	戳	肉桂

1根肉桂棒

[wʌn] ['tiːspuːn] [hoʊl] ['ɔːlspaɪs]

1	**teaspoon**	**whole**	**allspice**
1	茶匙	所有的	多香果

1茶匙整粒多香果

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[sɪks] [hoʊl] [kloʊvz]

6	**whole**	**cloves**
6	所有的	丁香

粒丁香

[wʌn][ˌpiː ˈtiː] .

1	**pt**	**.**
1	pt	.

分

['vɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[bɔɪl] [biːts] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Boil beets until tender .
熬 甜菜 直到 投标 .

将甜菜煮至软烂。

[rɪ'muːv] [skɪnz] .
Remove skins .
消除 皮肤 .

去除外皮。

[taɪ]['spaɪsɪz][ɪn] ['tʃiːzklɔːθ] .
Tie spices in cheesecloth .
领带 香料 在 纱布 .

用纱布包好香料。

[hiːt] ['vɪnɪgər] , ['wɔːtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['spaɪsɪz][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Heat vinegar , water , sugar and spices to boiling point .
热 醋 , 水 , 糖 和 香料 到 沸腾 观点 .

将醋、水、糖和香料加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [biːts] [ænd; ənd] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add beets and boil 5 minutes .
添加 甜菜 和 熬 5 分钟 .

加入甜菜根，煮5分钟。

[pæk] [ɪn] ['sterəl] ['dʒɑːrz][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['lɪkwɪd] .
Pack in sterile jars and fill with hot liquid .
盒 在 无菌 罐子 和 充满 和 热的 液体 .

装入无菌罐中，并注入热液体。

[siːl] .
Seal .
海豹 .

海豹。

[kɔːrn] ['relɪʃ]
CORN RELISH
玉米 尽情享用

玉米酱

[naɪn] [ɪrz] [kɔːrn]
9 ears corn
9 耳朵 玉米

9穗玉米

[wʌn][kjuː'tiː] .
1 qt .
1 qt .

1夸脱

['vɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

1½ - .

1½	tblsps	.
1½	-	.

1.5汤匙

[draɪ] ['mʌstərd]

dry	mustard
干燥	芥末

干芥末

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['tɜːrmərɪk]

turmeric
姜黄

姜黄

[wʌn] ['miːdiəm] [hed] ['kæbɪdʒ]

1	medium	head	cabbage
1	中等的	头	卷心菜

1个中等大小的卷心菜

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt]

2	medium	onions	,	chopped
2	中等的	洋葱	,	切碎

2个中等大小的洋葱，切碎

[θriː] [red] ['pepərz]

3	red	peppers
3	红色的	辣椒

3个红辣椒

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz]

2	green	peppers
2	绿色的	辣椒

2个青椒

[kʊk] [kɔːrn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

Cook	corn	in	boiling	water	for	2	minutes	.
厨师	玉米	在	沸腾	水	为了	2	分钟	.

将玉米放入沸水中煮2分钟。

[dɪp][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][kʌt] [greɪnz] [frʌm; frəm][ðə; ðiː][kɑːb] .

Dip	in	cold	water	and	cut	grains	from	the	cob	.
蘸	在	寒冷的	水	和	切	谷物	从	这	玉米	.

将玉米棒浸入冷水中，然后将玉米粒从玉米芯上切下来。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pepərz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [kɔːrn] .

Chop	**the**	**cabbage**	**,**	**onion**	**and**	**peppers**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**add**	**to**	**corn**	**.**
劈	这	卷心菜	,	洋葱	和	辣椒	进入	小的	件	和	添加	到	玉米	.

将卷心菜、洋葱和辣椒切成小块，加入玉米中。

[mɪks] ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Mix	**vinegar**	**,**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**spices**	**and**	**heat**	**to**	**boiling**	**.**
混合	醋	,	糖	,	盐	和	香料	和	热	到	沸腾	.

将醋、糖、盐和香料混合，加热至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kɔːrn] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] , - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Add	**the**	**corn**	**and**	**vegetables**	**and**	**boil**	**until**	**tender**	**,**	**20**	**to**	**30**	**minutes**	**,**
添加	这	玉米	和	蔬菜	和	熬	直到	投标	,	-	到	-	分钟	,

['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

stirring	**frequently**	**.**
搅拌	频繁地	.

加入玉米和蔬菜，煮至软烂，约20至30分钟，期间需经常搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['sterəl] ['dʒɑːrz] [ænd; ənd] [siːl] .

Pour	**into**	**sterile**	**jars**	**and**	**seal**	**.**
倒	进入	无菌	罐子	和	海豹	.

倒入无菌罐中并密封。

[ðɪs] [meɪks] [ə'baʊt] [eɪt] [paɪnts] .

This	**makes**	**about**	**8**	**pints**	**.**
这	制作	关于	8	品脱	.

这样大约可以做出8品脱。

['pepər] ['relɪʃ]

PEPPER	**RELISH**
胡椒	尽情享用

胡椒酱

- [swiːt] [red] ['pepərz]

12	**sweet**	**red**	**peppers**
-	甜的	红色的	辣椒

12个甜红椒

- [swiːt] [griːn] ['pepərz]

12	**sweet**	**green**	**peppers**
-	甜的	绿色的	辣椒

12个甜青椒

[eɪt] [smɔːl] ['ʌnjənz]

8	**small**	**onions**
8	小的	洋葱

8个小洋葱

[wʌn] [kjuː'tiː] .

1	**qt**	**.**
1	qt	.

1夸脱

['vɪnɪgər]

vinegar
醋

醋

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[siːd] [ðə; ði] ['pepərz] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌnjən] .

Seed	the	peppers	and	chop	fine	with	the	onion	.
种子	这	辣椒	和	劈	美好的	和	这	洋葱	.

将辣椒去籽，与洋葱一起切碎。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [boʊl] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Put	into	a	bowl	,	cover	with	boiling	water	and	let	stand	for	5	minutes	.
放	进入	一个	碗	,	覆盖	和	沸腾	水	和	让	站立	为了	5	分钟	.

放入碗中，倒入沸水浸泡5分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [let] [stænd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Drain	and	cover	again	with	boiling	water	,	let	stand	for	10	minutes	longer	.
流走	和	覆盖	再次	和	沸腾	水	,	让	站立	为了	-	分钟	更长	.

沥干水分，再用沸水浸泡 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn] ['kɑːləndər] [ɔːr] ['tʃiːzklɔːθ] [bæg] [let] [dreɪn] ['oʊvər] [naɪt] .

Place	in	colander	or	cheesecloth	bag	let	drain	over	night	.
地方	在	滤器	或者	纱布	包	让	流走	超过	夜晚	.

放入滤网或纱布袋中，沥干过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

In	the	morning	add	the	vinegar	,	sugar	and	salt	.
在	这	早晨	添加	这	醋	,	糖	和	盐	.

早上加入醋、糖和盐。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Boil	for	20	minutes	.
熬	为了	-	分钟	.

煮沸20分钟。

[pleɪs] [ɪn] [hɑːt] ['sterəlaɪzd] ['dʒɑːrz] [ænd; ənd] [siːl] .

Place	in	hot	sterilized	jars	and	seal	.
地方	在	热的	已灭菌	罐子	和	海豹	.

放入已消毒的热罐中密封。

['pɪkld] [griːn] [biːnz]

PICKLED	GREEN	BEANS
腌制	绿色的	豆子

腌青豆

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [griːn] [biːnz]

2	cups	green	beans
2	杯子	绿色的	豆子

杯四季豆

[wʌn] [kʌp] ['vɪnɪgər]

1	cup	vinegar
1	杯子	醋

杯醋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]

1	cup	water
1	杯子	水

杯水

[kliːn] [ænd; ənd] [kʊk] [hoʊl] [griːn] [biːnz] .

Clean	and	cook	whole	green	beans	.
干净的	和	厨师	所有的	绿色的	豆子	.

清洗并煮熟整根四季豆。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sterəl] [paɪnt] [dʒɑːr] .

Place	them	in	a	sterile	pint	jar	.
地方	他们	在	一个	无菌	品脱	罐	.

将它们放入一个无菌的品脱罐中。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['wɔːtər] , ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ⅛ [tiː'ɛs'piː] .

Boil	the	water	,	vinegar	,	sugar	and	⅛	tsp	.
熬	这	水	,	醋	,	糖	和	⅛	茶匙	.

将水、醋、糖和 ⅛ 茶匙煮沸。

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

盐。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [siːl] [dʒɑːr] .

Pour	over	the	beans	and	seal	jar	.
倒	超过	这	豆子	和	海豹	罐	.

将豆子倒入罐中，然后密封罐子。

[tʃaʊ] [tʃaʊ]

CHOW	CHOW
饭	饭

周州

[ˌtuː'tuː] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] . [tʃɑːpt] ['kæbɪdʒ]

2	qts	.	chopped	cabbage
2	qts	.	切碎	卷心菜

2夸脱切碎的卷心菜

[wʌn] [kjuː'tiː] . [tʃɑːpt] [griːn] [tə'meɪtoʊz]

1	qt	.	chopped	green	tomatoes
1	qt	.	切碎	绿色的	西红柿

1夸脱切碎的青番茄

[sɪks] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] , [tʃɑːpt]

6	large	onions	,	chopped
6	大的	洋葱	,	切碎

6个大洋葱，切碎

[θriː] [swiːt] [red] ['pepərz] , [tʃɑːpt]

3	sweet	red	peppers	,	chopped
3	甜的	红色的	辣椒	,	切碎

3个甜红椒，切碎

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] ['mʌstərd]
4 **tablespoons** **dry** **mustard**
4 汤匙 干燥 芥末

4汤匙干芥末

[θriː][ˌtiːˌbiːˌel'es'piː] . [waɪt] ['mʌstərd] [siːd]
3 **tblsp** **.** **white** **mustard** **seed**
3 汤匙 . 白色的 芥末 种子

3汤匙白芥菜籽

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['seləri] [siːd]
1½ **tablespoons** **celery** **seed**
1½ 汤匙 芹菜 种子

1.5汤匙芹菜籽

½ ['teɪblspuːn] ['dʒɪndʒər]
½ **tablespoon** **ginger**
½ 汤匙 姜

半汤匙姜

['vɪnɪgər] [tuː; tə]['kʌvər] ([ə'baʊt][eɪt][kʌps])
vinegar **to** **cover** **(** **about** **8** **cups** **)**
醋 到 覆盖 (关于 8 杯子)

醋的量要没过食材（约8杯）

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kloʊvz]
1 **tablespoon** **cloves**
1 汤匙 丁香

1汤匙丁香

[pʊt] [iːtʃ] [kaɪnd][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l]['ɪntuː][ə; eɪ] ['seprət] [boʊl] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt]
Put **each** **kind** **of** **vegetable** **into** **a** **separate** **bowl** **and** **sprinkle** **a** **small** **amount**
放 每个 种类 的 蔬菜 进入 一个 分离 碗 和 撒 一个 小的 数量
[ʌv; əv][sɔːlt]['oʊvər] [iːtʃ] .
of **salt** **over** **each** **.**
的 盐 超过 每个 .

将每种蔬菜分别放入不同的碗中，并在每个碗中撒上少量盐。

[let] [stænd][fɔːr]['aʊərz] .
Let **stand** **4** **hours** **.**
让 站立 4 小时 .

静置4小时。

[pres] [dʒuːs][frʌm; frəm] [iːtʃ] ['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd] [kəm'baɪn] .
Press **juice** **from** **each** **vegetable** **and** **combine** **.**
按 汁 从 每个 蔬菜 和 结合 .

将每种蔬菜榨汁，然后混合。

[mɪks][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [rʌb] ['ɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] [baɪ]['juːzɪŋ][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]
Mix **the** **dry** **ingredients** **and** **rub** **into** **a** **paste** **by** **using** **a** **small** **amount** **of**
混合 这 干燥 原料 和 擦 进入 一个 粘贴 经过 使用 一个 小的 数量 的
['vɪnɪgər] .
vinegar **.**
醋 .

将干料混合，加入少量醋揉搓成糊状。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Then	**add**	**all**	**the**	**vinegar**	**and**	**heat**	**to**	**boiling**	**.**
然后	添加	全部	这	醋	和	热	到	沸腾	.

然后加入所有醋，加热至沸腾。

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Put	**in**	**the**	**vegetables**	**and**	**cook**	**slowly**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
放	在	这	蔬菜	和	厨师	缓慢地	为了	-	分钟	.

放入蔬菜，小火煮20分钟。

[pæk] [ɪn] ['sterəl] ['dʒɑːrz][ænd; ənd] [siːl] .

Pack	**in**	**sterile**	**jars**	**and**	**seal**	**.**
盒	在	无菌	罐子	和	海豹	.

装入无菌罐中并密封。

['kʌvər] ['dʒɑːrz][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	**jars**	**with**	**boiling**	**water**	**and**	**simmer**	**for**	**15**	**minutes**	**.**
覆盖	罐子	和	沸腾	水	和	煨	为了	-	分钟	.

用沸水盖住罐子，小火煮15分钟。

[meɪks] 2½ [kwɔːts] .

Makes	**2½**	**quarts**	**.**
制作	2½	夸脱	.

可制成 2.5 夸脱。

['ɪndeks]

INDEX
指数

指数

[suːps]

SOUPS
汤

汤

[dʌtʃ] ['kʌntri] [biːn] [suːp] , [eɪt]

Dutch	**Country**	**Bean**	**Soup**	**,**	**8**
荷兰语	国家	豆	汤	,	8

荷兰乡村豆汤，8

[biːf] [suːp] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz] , [naɪn]

Beef	**Soup**	**with**	**Dumplings**	**,**	**9**
牛肉	汤	和	饺子	,	9

牛肉汤饺子，9

['tʃɪkɪn] [kɔːrn] [suːp] , -

Chicken	**Corn**	**Soup**	**,**	**10**
鸡	玉米	汤	,	-

鸡肉玉米汤，10

['tʃɪkɪn] ['nuːd(ə)l] [suːp] , -

Chicken	**Noodle**	**Soup**	**,**	**10**
鸡	面条	汤	,	-

鸡汤面，10

[kɔːrn] ['tʃaʊdər] , [eɪt]

Corn	**Chowder**	**,**	**8**
玉米	浓汤	,	8

玉米浓汤，8

[kɔːrn] [suːp] [wɪð; wɪθ] , -

Corn	**Soup**	**with**	**Rivels**	**,**	**10**
玉米	汤	和	竞争对手	,	-

玉米浓汤配里维尔斯，10

['dʌmplɪŋz] , ['sɛvən]
Dumplings , 7
饺子 , 7

饺子，7

[eg] ['nuːd(ə)lz] , [eɪt]
Egg Noodles , 8
蛋 面条 , 8

鸡蛋面，8

[eg] [bɔːlz] [fɔːr; fər] [suːp] , [naɪn]
Egg Balls for Soup , 9
蛋 球 为了 汤 , 9

汤用蛋丸，9

[miːt] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['nuːd(ə)lz] , [naɪn]
Meat Filling for Noodles , 9
肉 填充 为了 面条 , 9

面条肉馅，9

['spɪnɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['nuːd(ə)lz] , [naɪn]
Spinach Filling for Noodles , 9
菠菜 填充 为了 面条 , 9

菠菜馅面条，9

[ˌfɪlə'delfɪr] ['pepər] [pɑːt] , ['sɛvən]
Philadelphia Pepper Pot , 7
费城 胡椒 锅 , 7

费城胡椒锅，7

[pə'teɪtoʊ] [suːp] , -
Potato Soup , 10
土豆 汤 , -

土豆汤，10

['sælsəfi] , ['vedʒtəb(ə)l] ['ɔɪstər] [suːp] , [naɪn]
Salsify , Vegetable Oyster Soup , 9
婆罗门参 , 蔬菜 牡蛎 汤 , 9

婆罗门参，蔬菜牡蛎汤，9

[splɪt] [piː] [suːp] , [eɪt]
Split Pea Soup , 8
分裂 豌豆 汤 , 8

豌豆汤，8

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] , [eɪt]
Vegetable Soup , 8
蔬菜 汤 , 8

蔬菜汤，8

[miːt] [ænd; ənd] [meɪn] ['dɪʃɪz]
MEAT and MAIN DISHES
肉 和 主要的 菜肴

肉类和主菜

['eɪkɔːrn] [skwɑːʃ] , [stʌft] , -
Acorn Squash , stuffed , 15
橡子 壁球 , 填充 , -

酿橡子南瓜，15

[biːf] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjənz] , [pɑː] . [dʌtʃ] , -
Beef with Onions , Pa . Dutch , 14
牛肉 和 洋葱 , 宾夕法尼亚州 . 荷兰语 , -

洋葱牛肉，宾夕法尼亚州荷兰风味，14

[biːf] [pɑːt][paɪ] , -
Beef Pot Pie , 14
牛肉 锅 馅饼 , -

牛肉馅饼，14

['kæbɪdʒ] [roʊlz] , -
Cabbage Rolls , 12
卷心菜 卷 , -

卷心菜卷，12个

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] [paɪ] , -
Chicken and Oyster Pie , 18
鸡 和 牡蛎 馅饼 , -

鸡肉牡蛎派，18

['tʃɪkɪn] [beɪkt] [ɪn] [kriːm] , -
Chicken Baked in Cream , 14
鸡 烘焙 在 奶油 , -

奶油焗鸡，14

['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː] , -
Chicken Fricassee , 13
鸡 炖菜 , -

法式炖鸡，13

['tʃɪkɪn] [pɑːt][paɪ] , -
Chicken Pot Pie , 13
鸡 锅 馅饼 , -

鸡肉馅饼，13

['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [draɪd] [biːf] , [kriːmd] , -
Cabbage and Dried Beef , creamed , 11
卷心菜 和 干燥 牛肉 , 奶油 , -

卷心菜干牛肉，奶油，11

[dʌk] [ænd; ənd] [kraʊt] , -
Duck and Kraut , 12
鸭子 和 酸菜 , -

鸭肉和酸菜，12

[dʌtʃ] [miːt] [roʊlz] , -
Dutch Meat Rolls , 17
荷兰语 肉 卷 , -

荷兰肉卷，17

[hæm][ænd; ənd] [griːn] [biːnz] , -
Ham and Green Beans , 17
火腿 和 绿色的 豆子 , -

火腿和四季豆，17

[hæm][ænd; ənd]['nuːd(ə)l] ['kæsəroʊl] , -
Ham and Noodle Casserole , 13
火腿 和 面条 沙锅 , -

火腿面条砂锅，13

['hæmbɜːrgər] ['dɪnər] , -
Hamburger Dinner , 14
汉堡包 晚餐 , -

汉堡晚餐，14

[hɔːg] [mɔː] , -
Hog Maw , 16
猪 嘴 , -

猪嘴，16

['hɔːrsrædɪʃ] [sɔːs] , [fɔːr; fər] [miːt] , -
Horseradish Sauce , for meat , 13
辣根 酱 , 为了 肉 , -

辣根酱，用于肉类，13

['lɪvər] ['nuːd(ə)lz] , -
Liver Noodles , 15
肝 面条 , -

肝面，15

[dʌtʃ] [miːt] [loʊf] , -
Dutch Meat Loaf , 15
荷兰语 肉 面包 , -

荷兰肉饼，15

[miːt] [paɪ] , -
Meat Pie , 15
肉 馅饼 , -

肉馅饼，15

[mɑːk] [dʌk] , -
Mock Duck , 16
嘲笑 鸭子 , -

仿鸭，16

['nuːd(ə)l] [tʃiːz] [rɪŋ] , -
Noodle Cheese Ring , 11
面条 奶酪 戒指 , -

芝士面圈，11

[pɔːrk][ænd; ənd] [kraʊt] , -
Pork and Kraut , 16
猪肉 和 酸菜 , -

猪肉和酸菜，16

[pə'teɪtoʊ] ['fɪlɪŋ] , -
Potato Filling , 12
土豆 填充 , -

土豆馅，12

[pɔːrk][pɑːt][paɪ][wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz] , -
Pork Pot Pie with Dumplings , 12
猪肉 锅 馅饼 和 饺子 , -

猪肉馅饼配饺子，12

['sauə,brɑːtən, 'zauə-] , -
Sauerbraten , 12
酸菜炖牛肉 , -

酸菜炖牛肉，12

['sɔːsɪdʒ] ['pættaɪz] , -
Sausage Patties , 17
香肠 肉饼 , -

香肠饼，17

[ʃnits] [ən] ['nɛp] , -
Schnitz un Knepp , 17
施尼茨 联合国 克内普 , -

Schnitz un Knepp，17

['ʃnɪtsl] [miːt] , -
Schnitzel Meat , 13
肉片 肉 , -

炸肉排，13

['skræpəl] , -
Scrapple , 18
碎肉 , -

碎肉，18

[saʊs] , -
Souse , 16
汤 , -

苏斯，16

['speərɪbz] [ænd; ənd] ['saʊərkraʊt] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz] , -
Spareribs and Sauerkraut with Dumplings , 16
排骨 和 酸菜 和 饺子 , -

排骨酸菜饺子，16

['pepərz] , [stʌft] , -
Peppers , Stuffed , 15
辣椒 , 填充 , -

酿辣椒，15

['wiːnər] ['ʃnɪtsl] , -
Wiener Schnitzel , 14
维纳 肉片 , -

维也纳炸肉排，14

['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz]
VEGETABLE DISHES
蔬菜 菜肴

蔬菜菜肴

[beɪkt] ['liːmə; 'laɪmə] [biːnz] , -
Baked Lima Beans , 23
烘焙 利马 豆子 , -

烤利马豆，23

[hoʊm] [beɪkt] [biːnz] , -
Home Baked Beans , 23
家 烘焙 豆子 , -

自制烤豆，23

['ʃnɪtsl] [biːnz] , -
Schnitzel Beans , 20
肉片 豆子 , -

炸肉排豆，20

[biːts] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊər] , -
Beets , Sweet and Sour , 21
甜菜 , 甜的 和 酸的 , -

甜菜根，酸甜口味，21

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['kæbɪdʒ] , -
Seven Minute Cabbage , 19
七 分钟 卷心菜 , -

七分钟卷心菜，19

['kæbɪdʒ] , [swiːt] [ænd; ənd]['saʊər] , -
Cabbage , Sweet and Sour , 23
卷心菜 , 甜的 和 酸的 , -

糖醋白菜，23

[red] ['kæbɪdʒ] ([roʊt] [kraʊt]) , -
Red Cabbage (Rote Kraut) , 22
红色的 卷心菜 (死记硬背 酸菜) , -

红甘蓝（红卷心菜），22

['seləri] , [swi:t] [ænd; ənd]['saʊər] , -
Celery , Sweet and Sour , 22
芹菜 , 甜的 和 酸的 , -

芹菜，酸甜口味，22

[beɪkt] [kɔ:rn] , ['læŋkæstər] ['kaʊnti] , -
Baked Corn , Lancaster County , 19
烘焙 玉米 , 兰开斯特 县 , -

烤玉米，兰开斯特县，19

[kɔ:rn] ['frɪtərz] , -
Corn Fritters , 23
玉米 油炸饼 , -

玉米油炸饼，23

[kɔ:rn] ['pʊdɪŋ] , -
Corn Pudding , 22
玉米 布丁 , -

玉米布丁，22

[eg] [plænt] , [fraɪd] , -
Egg Plant , Fried , 21
蛋 植物 , 油煎 , -

炸茄子，21

['pɑ:rsnɪp]['pættaɪz] , -
Parsnip Patties , 20
欧防风 肉饼 , -

欧防风饼，20

['pi:z] [ænd; ənd] [nu:] [pə'tetoz] , -
Peas and New Potatoes , 22
豌豆 和 新的 土豆 , -

豌豆和新土豆，22

[dʌtʃ] [pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] , -
Dutch Potato Croquettes , 21
荷兰语 土豆 炸丸子 , -

荷兰土豆丸子，21

[hæʃt] [braʊn] [pə'tetoz] , -
Hashed Brown Potatoes , 23
哈希 棕色的 土豆 , -

土豆泥，23

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [pə'tetoz] , -
Scalloped Potatoes , 21
扇贝状的 土豆 , -

焗烤土豆，21

[swi:t] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['æplz] , ['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] , -
Sweet Potatoes and Apples , Scalloped , 19
甜的 土豆 和 苹果 , 扇贝状的 , -

红薯苹果扇贝，19

[swi:t] [pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] , -
Sweet Potato Croquettes , 20
甜的 土豆 炸丸子 , -

红薯丸子，20个

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] ['spɪnɪtʃ] , -
Scalloped Spinach , 22
扇贝状的 菠菜 , -

扇贝菠菜，22

[fraɪd] [tə'meɪtoʊz] , -
Fried Tomatoes , 20
油煎 西红柿 , -

炸番茄，20

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [tə'meɪtoʊz] , -
Scalloped Tomatoes , 21
扇贝状的 西红柿 , -

扇贝番茄，21

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

[bi:n] ['sæləd] , [faɪv]
Bean Salad , 5
豆 沙拉 , 5

豆沙拉，5

[bi:t] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] ['sæləd] , [fɔ:r]
Beet and Apple Salad , 4
甜菜 和 苹果 沙拉 , 4

甜菜根苹果沙拉，4

[koʊl] [slɔ:] , [ˌpensl'veɪniə] , [sɪks]
Cole Slaw , Pennsylvania , 6
油菜 凉拌卷心菜 , 宾夕法尼亚州 , 6

科尔·斯劳，宾夕法尼亚州，6

['kju:kʌmbər] ['sæləd] , [sɪks]
Cucumber Salad , 6
黄瓜 沙拉 , 6

黄瓜沙拉，6

['dændɪlaɪən] ['sæləd] , [faɪv]
Dandelion Salad , 5
蒲公英 沙拉 , 5

蒲公英沙拉，5

['devəld] [egz] , [sɪks]
Deviled Eggs , 6
魔鬼 鸡蛋 , 6

魔鬼蛋，6个

[fru:t] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [fɔ:r]
Fruit Salad Dressing , 4
水果 沙拉 敷料 , 4

水果沙拉酱，4

['pepər] ['kæbɪdʒ] , [faɪv]
Pepper Cabbage , 5
胡椒 卷心菜 , 5

胡椒卷心菜，5

[hɑ:t] [pə'teɪtoʊ] ['sæləd] , [sɪks]
Hot Potato Salad , 6
热的 土豆 沙拉 , 6

热土豆沙拉，6

[hɑ:t] [slɔ:] , [sɪks]
Hot Slaw , 6
热的 凉拌卷心菜 , 6

热凉拌卷心菜，6

[pə'teɪtoʊ]['sæləd] ['dresɪŋ] , [faɪv]
Potato **Salad** **Dressing** **,** **5**
土豆 沙拉 敷料 , 5

土豆沙拉酱，5

[dʌtʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [fɔːr]
Dutch **Salad** **Dressing** **,** **4**
荷兰语 沙拉 敷料 , 4

荷兰沙拉酱，4

['pænkeɪks] [ænd; ənd] ['frɪtərz]
PANCAKES **and** **FRITTERS**
煎饼 和 油炸饼

煎饼和油炸食品

['æp(ə)l] [rɪŋ] ['frɪtərz] , -
Apple **Ring** **Fritters** **,** **24**
苹果 戒指 油炸饼 , -

苹果圈油炸饼，24

['saʊər] ['tʃeri] ['frɪtərz] , -
Sour **Cherry** **Fritters** **,** **24**
酸的 樱桃 油炸饼 , -

酸樱桃油炸饼，24

[kɔːrn] ['frɪtərz] , -
Corn **Fritters** **,** **24**
玉米 油炸饼 , -

玉米油炸饼，24

[kɔːrn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks] , -
Corn **Meal** **Griddle** **Cakes** **,** **24**
玉米 一顿饭 烤盘 蛋糕 , -

玉米粉煎饼，24个

[kɔːrn] [miːl] [mʌʃ] , [fraɪd] , -
Corn **Meal** **Mush** **,** **Fried** **,** **25**
玉米 一顿饭 蘑菇 , 油煎 , -

炸玉米糊，25

['dʒɜːrmən] [eg] ['pænkeɪks] , -
German **Egg** **Pancakes** **,** **25**
德语 蛋 煎饼 , -

德式鸡蛋煎饼，25

['flænl] [keɪks] , -
Flannel **Cakes** **,** **25**
绒布 蛋糕 , -

法兰绒蛋糕，25

[piːtʃ] ['frɪtərz] , -
Peach **Fritters** **,** **25**
桃 油炸饼 , -

桃子油条，25

[pə'teɪtoʊ] ['pænkeɪks] , -
Potato **Pancakes** **,** **25**
土豆 煎饼 , -

土豆煎饼，25

[swiːts] [ænd; ənd] [roʊlz]
SWEETS **and** **ROLLS**
糖果 和 卷

甜点和卷饼

['bʌtər] - , -
Butter Semmels , 30
黄油 - , -

黄油塞梅尔斯，30

['kɔ:fi] [keɪk] , -
Coffee Cake , 31
咖啡 蛋糕 , -

咖啡蛋糕，31

[krʌm] [keɪk] , -
Crumb Cake , 31
屑 蛋糕 , -

碎屑蛋糕，31

[dʌtʃ] ['stɪki] [bʌnz] , -
Dutch Sticky Buns , 31
荷兰语 黏 面包 , -

荷兰粘面包，31

['lɪt(ə)l] ['kɔ:fi] [keɪks] , -
Little Coffee Cakes , 30
小的 咖啡 蛋糕 , -

小咖啡蛋糕，30

[swi:t] [roʊl] [doʊ] , -
Sweet Roll Dough , 31
甜的 卷 面团 , -

甜面包卷面团，31

['dəunʌts]
DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

['beɪkən] ['mʌfɪn] , -
Bacon Muffins , 27
熏肉 松饼 , -

培根松饼，27

['blu:beri] ['mʌfɪn] , -
Blueberry Muffins , 26
蓝莓 松饼 , -

蓝莓松饼，26

[bræn] ['mʌfɪn] , -
Bran Muffins , 27
麸 松饼 , -

麸皮松饼，27

['krʌlər] , -
Crullers , 28
甜甜圈 , -

甜甜圈，28

[krʌm] [ɔ:r] ['ʃʊgər] [paɪ] , -
Crumb or Sugar Pie , 29
屑 或者 糖 馅饼 , -

酥皮派或糖派，29

- , -
Fastnachts , 27
- , -

Fastnachts，27

['fʌn(ə)l] [keɪks] , -
Funnel Cakes , 29
漏斗 蛋糕 , -

漏斗蛋糕，29

['dʒɑːni] [keɪk] , -
Johnny Cake , 27
约翰尼 蛋糕 , -

约翰尼·凯克，27岁

[pə'teɪtoʊ] ['dəunʌts] , -
Potato Doughnuts , 26
土豆 甜甜圈 , -

土豆甜甜圈，26

[kwɪk] ['kɔːfi] [keɪk] , -
Quick Coffee Cake , 29
快的 咖啡 蛋糕 , -

速成咖啡蛋糕，29

['sæli] ['lʌn] , -
Sally Lunn , 29
莎莉 伦恩 , -

萨莉·伦恩，29岁

[ʃuː] - [flai][paɪ] , -
Shoo - fly Pie , 28
嘘 - 飞 馅饼 , -

舒弗莱派，28

['tæŋg(ə)l] - ['brɪtʃɪz] , -
Tangle - Britches , 28
纠纷 - 裤子 , -

坦格尔-布里奇斯，28

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['ɑːmənd] ['kʊkiz] , -
Almond Cookies , 35
杏仁 曲奇饼 , -

杏仁饼干，35

['ɑːmənd] [ˌmækə'ruːn] , -
Almond Macaroons , 36
杏仁 马卡龙 , -

杏仁蛋白饼，36个

['ænɪs] ['kʊkiz] , -
Anise Cookies , 34
八角 曲奇饼 , -

茴香饼干，34

['bɛlˌsnɪkəl] ['krɪsməs] ['kʊkiz] , -
Belsnickel Christmas Cookies , 37
贝尔斯尼克尔 圣诞节 曲奇饼 , -

贝尔斯尼克圣诞饼干，37

['krɪsməs] ['bʌtər] ['kʊkiz] , -
Christmas Butter Cookies , 36
圣诞节 黄油 曲奇饼 , -

圣诞黄油饼干，36块

['sɪnəmən] ['wɔfəlz] , -
Cinnamon Waffles , 34
肉桂 华夫饼 , -

肉桂华夫饼，34

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌt] ['kʊkiz] , -
Fruit and Nut Cookies , 34
水果 和 坚果 曲奇饼 , -

水果坚果饼干，34

['dʒɪndʒər] ['kʊkiz] , -
Ginger Cookies , 37
姜 曲奇饼 , -

姜饼，37

['hɪkəri] [nʌt] ['kɪsɪz] , -
Hickory Nut Kisses , 36
山核桃 坚果 吻 , -

山核桃之吻，36

['leib,kuːhən] , -
Lebkuchen , 36
姜饼 , -

姜饼，36

[mə'reviən] ['krɪsməs] ['kʊkiz] , -
Moravian Christmas Cookies , 35
摩拉维亚 圣诞节 曲奇饼 , -

摩拉维亚圣诞饼干，35

[mə'reviən] [dɑːrk] ['kʊkiz] , -
Moravian Dark Cookies , 37
摩拉维亚 黑暗的 曲奇饼 , -

摩拉维亚黑饼干，37

[fɛfɝnəs] , -
Pfeffernusse , 37
胡椒粉 , -

Pfeffernusse，37

[sænd] [tɑːts] , -
Sand Tarts , 35
沙 蛋挞 , -

沙挞，35

['ʃʊgər] [keɪks] , -
Sugar Cakes , 36
糖 蛋糕 , -

糖蛋糕，36

['wɔːlnʌt] ['kɪsɪz] , -
Walnut Kisses , 35
核桃 吻 , -

核桃之吻，35

['wɔːlnʌt] ['rɑːks] , -
Walnut Rocks , 35
核桃 岩石 , -

核桃岩，35

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk] , -
Apple Sauce Cake , 33
苹果 酱 蛋糕 , -

苹果酱蛋糕，33

['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz] [keɪk] , -
Grandma's Molasses Cake , 33
奶奶的 糖蜜 蛋糕 , -

奶奶的糖蜜蛋糕，33

[nʌt'keɪk] , -
Nutcake , 33
坚果蛋糕 , -

坚果蛋糕，33

['skrɪptʃər] [keɪk] , -
Scripture Cake , 32
圣经 蛋糕 , -

经文蛋糕，32

[spaɪs] ['leɪər] [keɪk] , -
Spice Layer Cake , 32
香料 层 蛋糕 , -

香料千层蛋糕，32

[spʌndʒ] [keɪk] , -
Sponge Cake , 32
海绵 蛋糕 , -

海绵蛋糕，32

['wɔːlnʌt] ['dʒɪndʒərbred] , -
Walnut Gingerbread , 33
核桃 姜饼 , -

核桃姜饼，33

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

['æp(ə)l] ['bʌtər] [paɪ] , -
Apple Butter Pie , 41
苹果 黄油 馅饼 , -

苹果黄油派，41

['æp(ə)l] [krʌm] [paɪ] , -
Apple Crumb Pie , 40
苹果 屑 馅饼 , -

苹果酥皮派，40

[blæk] ['wɔːlnʌt] [paɪ] , -
Black Walnut Pie , 40
黑色的 核桃 馅饼 , -

黑胡桃派，40

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ] , -
Cottage Cheese Pie , 41
小屋 奶酪 馅饼 , -

乡村奶酪派，41

[kriːm] ['ræzberi] [paɪ] , -
Cream Raspberry Pie , 39
奶油 覆盆子 馅饼 , -

奶油覆盆子派，39

['kɜ:rənt] [ænd; ənd] [red] ['ræzberi] [paɪ] , -

Currant	and	Red	Raspberry	Pie	,	41
黑醋栗	和	红色的	覆盆子	馅饼	,	-

黑醋栗和红树莓派，41

['fju:nərəl][paɪ] , -

Funeral	Pie	,	40
葬礼	馅饼	,	-

葬礼馅饼，40

['lemən] ['kʌstərd] [paɪ] , -

Lemon	Custard	Pie	,	39
柠檬	蛋奶冻	馅饼	,	-

柠檬蛋奶派，39

[mənt'gʌməri] [paɪ] , -

Montgomery	Pie	,	40
蒙哥马利	馅饼	,	-

蒙哥马利派，40

['peɪstri] [hɪnt] , -

Pastry	Hint	,	40
糕点	暗示	,	-

糕点小贴士，40

['pʌmpkɪn] [paɪ] , -

Pumpkin	Pie	,	38
南瓜	馅饼	,	-

南瓜派，38

['ru:bɑ:rb] [paɪ] , -

Rhubarb	Pie	,	41
大黄	馅饼	,	-

大黄派，41

['rɪvəl] [krʌm] [paɪ] , -

Rivel	Crumb	Pie	,	39
里维尔	屑	馅饼	,	-

里维尔碎屑派，39

[ʃnits] [paɪ] , -

Schnitz	Pie	,	41
施尼茨	馅饼	,	-

施尼茨派，41

['saʊər] ['tʃeri] [paɪ] , -

Sour	Cherry	Pie	,	39
酸的	樱桃	馅饼	,	-

酸樱桃派，39

['saʊər] [kri:m] ['reɪz(ə)n][paɪ] , -

Sour	Cream	Raisin	Pie	,	39
酸的	奶油	葡萄干	馅饼	,	-

酸奶油葡萄干派，39

[dɪ'zɜ:rts]

DESSERTS

甜点

甜点

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] , -

Apple	Dumplings	,	43
苹果	饺子	,	-

苹果饺子，43

['æp(ə)l][ɔːr] [piːtʃ] ['struːdl] ， -

Apple	**or**	**Peach**	**Strudel**	**，**	**42**
苹果	或者	桃	苹果卷	，	-

苹果或桃子馅饼，42

['æp(ə)l] [pæn'daʊdi] ， -

Apple	**Pandowdy**	**，**	**43**
苹果	潘多迪	，	-

苹果·潘多迪，43岁

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

宾夕法尼亚荷兰烹饪(Pennsylvania Dutch Cooking)
第7/7页

['tʃeri] ['pʊdɪŋ] , -
Cherry Pudding , 43
樱桃 布丁 , -

樱桃布丁，43

['kɑːtɪdʒ] ['pʊdɪŋ] , -
Cottage Pudding , 42
小屋 布丁 , -

乡村布丁，42

[piːtʃ] ['dʌmplɪŋz] , -
Peach Dumplings , 43
桃 饺子 , -

桃子饺子，43

['pʌmpkɪn] ['kʌstərd] , -
Pumpkin Custard , 43
南瓜 蛋奶冻 , -

南瓜蛋奶冻，43

['ruːbɑːrb] ['pʊdɪŋ] , -
Rhubarb Pudding , 42
大黄 布丁 , -

大黄布丁，42

[stiːmd] [fruːt] ['pʊdɪŋ] , -
Steamed Fruit Pudding , 42
蒸 水果 布丁 , -

蒸水果布丁，42

[swiːts] [ænd; ənd] ['saʊərz]
SWEETS and SOURS
糖果 和 酸的

甜和酸

['æp(ə)l] ['bʌtər] , -
Apple Butter , 45
苹果 黄油 , -

苹果酱，45

['æp(ə)l] [ænd; ənd] [piːtʃ] [kən'sɜːrv] , -
Apple and Peach Conserve , 44
苹果 和 桃 养护 , -

苹果桃子果酱，44

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['pɪkəlz] , -
Bread and Butter Pickles , 44
面包 和 黄油 泡菜 , -

面包黄油腌黄瓜，44

['kærət] ['mɑːrməleɪd] , -
Carrot Marmalade , 44
胡萝卜 果酱 , -

胡萝卜果酱，44

[tʃaʊ] [tʃaʊ] , -
Chow Chow , 46
周 周 , -

周州，46

[kɔːrn] ['relɪʃ] , -
Corn Relish , 46
玉米 尽情享用 , -

玉米酱，46

['krænberi] [kən'sɜːrv] , -
Cranberry Conserve , 45
蔓越莓 养护 , -

蔓越莓果酱，45

['dʒɪndʒər] [perz] , -
Ginger Pears , 45
姜 梨 , -

姜梨，45

[mɪkst] [fruːt] [prɪ'zɜːrv] , -
Mixed Fruit Preserves , 44
混合 水果 果酱 , -

混合水果蜜饯，44

['pepər] ['relɪʃ] , -
Pepper Relish , 46
胡椒 尽情享用 , -

胡椒酱，46

['pɪkld] [biːts] , -
Pickled Beets , 46
腌制 甜菜 , -

腌甜菜根，46

['pɪkld] [griːn] [biːnz] , -
Pickled Green Beans , 46
腌制 绿色的 豆子 , -

腌青豆，46

['ræzberi] ['ruːbɑːrb] [dʒæm] , -
Raspberry Rhubarb Jam , 44
覆盆子 大黄 果酱 , -

覆盆子大黄果酱，44

[red] [biːt] [egz] , -
Red Beet Eggs , 45
红色的 甜菜 鸡蛋 , -

红甜菜根蛋，45个

[spaɪst] ['kæntəloʊp] , -
Spiced Cantaloupe , 45
加香料 哈密瓜 , -

香料哈密瓜，45

[spaɪst] ['guːsˌberiːz] , -
Spiced Gooseberries , 45
加香料 醋栗 , -

香料醋栗，45

[dɪ'strɪbjuːtɪd] [baɪ]
Distributed By
分布式 经过

分发方

-	['kʌmpəni]
Dutchcraft	**Company**
-	公司

荷兰工艺公司

['getiz,bə:g]	,	[ˌpensl'veɪniə]
GETTYSBURG	**,**	**PENNSYLVANIA**
葛底斯堡	,	宾夕法尼亚州

宾夕法尼亚州葛底斯堡

[-]	[noʊts]	:
Transcriber's	**Notes**	**:**
转录员的	笔记	:

转录者注释：

[ɔ:l]	['temprətʃəz]	[ɑ:r; ər][ɪn]	[dɪ'gri:z]	['færənhaɪt]	.
All	**temperatures**	**are**	**in**	**degrees**	**Fahrenheit**	**.**
全部	温度	是	在	学位	华氏度	.

所有温度单位均为华氏度。

['bʊklət]	['ju:zɪz]	“	[dɪ'gri:z]	”	[ɔ:r]	“	-	[ef]	”	[tu:; tə]	[noʊt]	['temprətʃər; 'temprətʃʊr]	.
Booklet	**uses**	**“**	**degrees**	**”**	**or**	**“**	**-**	**f**	**”**	**to**	**note**	**temperature**	**.**
小册子	用途	“	学位	”	或者	“	-	f	”	到	笔记	温度	.

手册使用“度”或“-华氏度”来表示温度。

[ɪf]	[bəuθ][wɜ:r; wər]	['mɪsɪŋ]	,	-	[ef][wʌz; wəz]	['ædɪd]	.
If	**both**	**were**	**missing**	**,**	**-**	**f**	**was**	**added**	**.**
如果	两个都	是	丢失的	,	-	f	曾是	额外	.

如果两者都缺失，则添加 -f。

['meʒərmənts]	[hæv; həv]	[bɪn]	[left]	[æz; əz]	['prɪntɪd]	.
Measurements	**have**	**been**	**left**	**as**	**printed**	**.**
测量	有	到过	左边	作为	打印	.

尺寸保持原样。

([fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)l] :	['teɪblspu:n]	[ˌti:ˌbi:ˌes'pi:]	.
(For example :	**tablespoon**	**tbsp**	**.**
(为了 例子 :	汤匙	汤匙	.

（例如：汤匙 tbsp.

[ˌti:ˌbi:ˌel'es'pi:]	.	)
tblsp	**.**	**)**
汤匙	.	)

汤匙）

[wʌn]	—	[naɪn]	[ɪntʃ]	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə][wʌn][naɪn]	-	[ɪntʃ]	[fɔ:r; fər]	[ˌri:də'bɪləti]	([ˌtu:'tu:]['pleɪsɪz])	.
1	**—**	**9**	**inch**	**changed**	**to**	**1**	**9**	**-**	**inch**	**for**	**readability**	**(** | **2** | **places** | **)**	**.**
1	—	9	英寸	已更改	到	1	9	-	英寸	为了	可读性	(| 2 | 地方 |)	.

为了便于阅读，1—9 英寸改为 1 9 英寸（2 处）。

['sɛvən]	-	[sɪks][ɑ:z]	.	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]['sɛvən][sɪks]	-	[ɑ:z]	.	[fɔ:r; fər]	[ˌri:də'bɪləti]	.
7	**-**	**6**	**oz**	**.**	**changed**	**to**	**7**	**6**	**-**	**oz**	**.**	**for**	**readability**	**.**
7	-	6	盎司	.	已更改	到	7	6	-	盎司	.	为了	可读性	.

为了便于阅读，7-6 oz. 改为 7 6-oz.

['wi:nə(r)][wʌz; wəz]	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]	['wi:nər]	([ˌtu:'tu:]['pleɪsɪz])	.
Weiner	**was**	**changed**	**to**	**Wiener**	**(** | **2** | **places** | **)**	**.**
韦纳	曾是	已更改	到	维纳	(| 2 | 地方 |)	.

Weiner 被改为 Wiener（2 位）。

[tu:'mɛrɪk][wʌz; wəz]	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]['tɜ:rmərɪk]	([ˌtu:'tu:]['pleɪsɪz])	.
tumeric	**was**	**changed**	**to**	**turmeric**	**(** | **2** | **places** | **)**	**.**
姜黄	曾是	已更改	到	姜黄	(| 2 | 地方 |)	.

姜黄被改为姜黄（2处）。

['maɪnər]	['prɪntɪŋ]	[ænd; ənd]	[ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n]	['erərz]	[wɜːr; wər]	[kə'rektɪd]	[wɪ'ðaʊt]	[noʊt]	.
Minor	**printing**	**and**	**punctuation**	**errors**	**were**	**corrected**	**without**	**note**	**.**
次要的	印刷	和	标点	错误	是	已更正	没有	笔记	.

一些印刷和标点错误已在未注明的情况下予以更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神